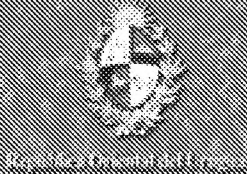
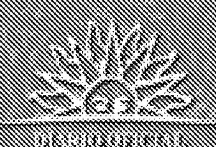
DIARIO OFICIAL

Año CIV - Nº 27 578 Montevideo, lunes 29 de setiembre de 2008



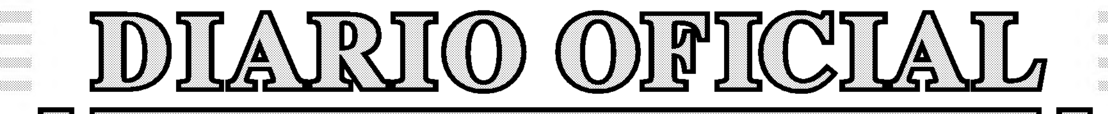




25 ANIVERSARIO DE LA SEMANA DEL ESTUDIANTE

La marcha del estudiante se realiza el 25 de setiembre de 1983

1983 - 18 al 25 de setiembre - 2008



REPUBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY

DIRECCION NACIONAL DE IMPRESIONES Y PUBLICACIONES OFICIALES

Av. 18 de Julio 1373
Tels.: 908.50.42 - 908. 51. 80 - 908.52.76 - 908.49.23
Fax: *Avisos*: 908.54.73 - *Dirección*: 900.33.71
Internet: www.impo.com.uy - **E-mail**: impo@impo.com.uy

Año CIV - Nº 27.578 - Montevideo, lunes 29 de setiembre de 2008

DOCUMENTOS

Tomo 413

CONSEJO DE MINISTROS

sigue al dorso

AVISOS

Esta edición incluye la separata correspondiente al Reglamento Bromatológico para el Departamento de Colonia, aprobado por Resolución Nº 208/006, de fecha 3 de febrero de 2006, que se publica en Sección Documentos

Editado por la Dirección Nacional de Impresiones y Publicaciones Oficiales - IM.P.O.
Impreso en IMPRESORA POLO Ltda. (Licitación Pública Nº 01/07) - Dep. Leg. 332.175 - Edición amparada en el Dec. Nº 218/996 - Comisión del Papel

DOCUMENTOS

CONSEJO DE MINISTROS

1

Decreto 453/008

Modifícase el art. 7º del Decreto 466/007.
(2.025*R)

MINISTERIO DEL INTERIOR
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES
MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS
MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
MINISTERIO DE EDUCACION Y CULTURA
MINISTERIO DE TRANSPORTE Y OBRAS PUBLICAS
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA
MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL
MINISTERIO DE SALUD PUBLICA
MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA
MINISTERIO DE TURISMO Y DEPORTE
MINISTERIO DE VIVIENDA, ORDENAMIENTO TERRITORIAL Y MEDIO AMBIENTE
MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL

Montevideo, 24 de Setiembre de 2008

VISTO: lo dispuesto por el artículo 7º del Decreto Nº 466/007, de 3 de diciembre de 2007, reglamentario del artículo 27 de la Ley Nº 18.172 de 31 de agosto de 2007.

CONSIDERANDO: I) que en virtud de que la centralización de la compra de tickets de alimentación a través de la UCAA en el año 2007, de conformidad con la citada norma reglamentaria, no reportó los beneficios económicos esperados, ante la gran diversidad de casos a contemplar en los distintos Incisos de la Administración Central.

II) que por lo expuesto se entiende conveniente modificar lo establecido en el artículo 7º del Decreto 466/007 citado, a efectos de que cada Inciso efectúe los procedimientos de compra necesarios.

ATENTO: a lo precedentemente expuesto.

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA
actuando en Consejo de Ministros

DECRETA:

ARTICULO 1º.- Modifícase el artículo 7º del Decreto Nº 466/007, de 3 de diciembre de 2007, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"ARTICULO 7º.- Los Incisos de la Administración Central serán los responsables de la adquisición de los tickets alimentación necesarios para abonar a su personal que reúna los requisitos establecidos en la normativa vigente."

ARTICULO 2º.- Comuníquese, publíquese y archívese.
Dr. TABARE VAZQUEZ, Presidente de la República; DAISY TOURNE; GONZALO FERNANDEZ; ALVARO GARCIA; JORGE MENENDEZ; FELIPE MICHELINI; VICTOR ROSSI; DANIEL MARTINEZ; EDUARDO BONOMI; MARIA JULIA MUÑOZ; ERNESTO AGAZZI; HECTOR LESCANO; CARLOS COLACCE; MARINA ARISMENDI.

---o---

2

Decreto 454/008

Establécese la aplicación del régimen de percepción de viáticos establecido en el Decreto 67/999 a las personas contratadas por el Estado cualquiera sea la forma de vinculación con la entidad respectiva.
(2.026*R)

MINISTERIO DEL INTERIOR
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES
MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS
MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
MINISTERIO DE EDUCACION Y CULTURA
MINISTERIO DE TRANSPORTE Y OBRAS PUBLICAS
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA
MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL
MINISTERIO DE SALUD PUBLICA
MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA
MINISTERIO DE TURISMO Y DEPORTE
MINISTERIO DE VIVIENDA, ORDENAMIENTO TERRITORIAL Y MEDIO AMBIENTE
MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL

Montevideo, 24 de Setiembre de 2008

VISTO: el Decreto Nº 67/999 de 3 de marzo de 1999;

RESULTANDO: I) que en el mismo se reglamenta la percepción de viáticos por parte de los funcionarios públicos de la Administración Central;

II) que en los últimos años se han establecido varias figuras contractuales que vinculan laboralmente a personas con la Administración estatal, las que, al tiempo que se desempeñan en situación de dependencia, se hallan formalmente excluidas por disposiciones expresas de su consideración como funcionarios públicos;

III) que en esa situación se encuentran, entre otros, quienes se desempeñan como adscriptos en la Presidencia de la República, los asistentes de los Ministros de Estado, los contratados a término, los becarios y los pasantes;

CONSIDERANDO: que sin desmedro de las definiciones y calificaciones legales, no existen razones de orden sustancial para que las personas referidas precedentemente se encuentren excluidas del derecho a percibir viáticos por el cumplimiento de comisiones de servicio fuera de sus lugares habituales de trabajo, cuando ello responde a necesidades del servicio en las Administraciones en que cumplen tareas, y a determinaciones de las jerarquías de las mismas;

ATENTO: a lo precedentemente expresado,

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA
actuando en Consejo de Ministros

DECRETA:

Artículo 1º.- Establécese la aplicación del régimen de percepción de viáticos establecido en el Decreto 67/999 de 3 de marzo de 1999 a las personas contratadas por el Estado cualquiera sea la forma de vinculación con la entidad respectiva.

Artículo 2º.- Los funcionarios del Ministerio del Interior y de Defensa Nacional se regirán por lo dispuesto por el artículo 16 del Decreto 67/999 de 3 de marzo de 1999.

Artículo 3º.- Comuníquese, publíquese, etc.
Dr. TABARE VAZQUEZ, Presidente de la República; DAISY TOURNE; GONZALO FERNANDEZ; ALVARO GARCIA; JORGE MENENDEZ; FELIPE MICHELINI; VICTOR ROSSI; DANIEL MARTINEZ; EDUARDO BONOMI; MARIA JULIA MUÑOZ; ERNESTO AGAZZI; HECTOR LESCANO; CARLOS COLACCE; MARINA ARISMENDI.

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL

3

Decreto 451/008

Otórgase la Medalla al "Mérito Militar" en la Calificación de Oficial General y Despacho correspondiente, al Pabellón de Guerra del Batallón "Brigadier General Juan A. Lavalleja" de Infantería Nro. 11.
(2.023*R)

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL

Montevideo, 22 de Setiembre de 2008

VISTO: las actuaciones por las cuales el Comando General del Ejército, solicita se le otorgue al Pabellón de Guerra del Batallón "Brigadier General Juan A. Lavalleja" de Infantería Nro. 11, la Medalla al "Mérito Militar" en la Calificación de Oficial General y Despacho correspondiente.

CONSIDERANDO: I) que el día 25 de setiembre de 2008 cumple 100 años de su creación el Batallón "Brigadier General Juan A. Lavalleja" de Infantería Nro. 11.

II) que la mencionada Unidad ha prestado desde su creación relevantes servicios en beneficio de la patria siendo su primer Jefe el señor Teniente Coronel don José Polero.

ATENTO: a lo precedentemente expuesto y a lo preceptuado por el Decreto 511/991 de 17 de setiembre de 1991, en la redacción dada por el Decreto 365/993 de 12 de agosto de 1993.

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

ARTICULO 1ro.- Otórgase la Medalla al "Mérito Militar" en la Calificación de Oficial General y Despacho correspondiente, al Pabellón de Guerra del Batallón "Brigadier General Juan A. Lavalleja" de Infantería Nro. 11.

ARTICULO 2do.- Comuníquese, publíquese y pase al Comando General del Ejército para su conocimiento y efectos pertinentes. Cumplido, archívese.
Dr. TABARE VAZQUEZ, Presidente de la República; JOSE BAYARDI.

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA

4

Resolución S/n

Confírmase la Resolución de la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial de fecha 3 de julio de 2007, por la que se concedió el registro de la marca "KEEPER", Acta 360.413.
(2.014)

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA

Montevideo, 15 de Setiembre de 2008

VISTO: los recursos de revocación y jerárquico en subsidio interpuestos por HIPERTEX S.A., contra la Resolución de la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial de 3 de julio de 2007, por la que se concedió el registro de la marca "KEEPER", para proteger la clase internacional Nº 25;

RESULTANDO: que por Resolución de la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial de 28 de julio de 2008, se mantuvo el acto recurrido y se elevó a esta Secretaría de Estado el recurso jerárquico subsidiariamente interpuesto;

CONSIDERANDO: I) que la Asesoría Jurídica compartiendo lo informado por la citada Dirección Nacional, entiende que entre las marcas en pugna se dan las claras diferencias requeridas por la legislación marcaria;

II) que la referida Asesoría señala que apreciadas en su conjunto no despiertan una misma impresión, lo que impide que puedan incurrir en riesgo de confundibilidad, razón por la que sugiere confirmar la resolución impugnada;

III) que el acto recurrido es ajustado a derecho, procede en consecuencia no hacer lugar al recurso jerárquico interpuesto en subsidio;

ATENTO: a lo dictaminado por la Asesoría Jurídica, lo establecido en la Ley Nº 17.011, del 25 de setiembre de 1998, Decreto Nº 34/999, del 3 de febrero de 1999, y lo previsto por Resolución del Poder Ejecutivo Nº 13/993, del 12 de enero de 1993, Texto Ordenado, Título I, numeral 1º, literal a);

EL MINISTRO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA, EN EJERCICIO DE LAS ATRIBUCIONES DELEGADAS,

RESUELVE:

1º.- Confírmase la Resolución de la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial de 3 de julio de 2007, por la que se concedió el registro de la marca "KEEPER", formulado bajo Acta Nº 360.413 por FERNANDO OSVALDO ALVAREZ PARRAVICINI, de Uruguay, para proteger la clase internacional Nº 25.

2º.- Comuníquese y pase a la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial.
DANIEL MARTINEZ.

---o---

5

Resolución S/n

Revócase la Resolución de la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial de fecha 28 de setiembre de 2007 y concédese el registro de la marca "UPS EXPRESS SAVER", Acta 372.087.
(2.015)

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA

Montevideo, 15 de Setiembre de 2008

VISTO: los recursos de revocación y jerárquico en subsidio interpuestos por UNITED PARCEL SERVICE OF AMERICA, INC., contra la Resolución de la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial de fecha 28 de setiembre de 2007, en la parte que se concedió el registro de la marca "UPS EXPRESS SAVER", para la clase internacional 9, sin derechos privativos sobre los términos que la componen y para las clases internacionales 35 y 39, sin derechos privativos sobre los términos "EXPRESS SAVER".

RESULTANDO: I) que la recurrente se agravia porque se concedió la marca solicitada, pero sin derechos privativos sobre los términos "UPS" y "SAVER";

II) que por Resolución de la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial de 9 de mayo de 2008, se revoca el acto recurrido en cuanto al término "UPS", manteniéndolo para el término "SAVER" y se elevó a

esta Secretaría de Estado el recurso jerárquico subsidiariamente interpuesto.

CONSIDERANDO: I) que la Asesoría Jurídica comparte la limitación en la resolución del término "UPS" para la clase internacional 9, en tanto se tiene registrado de tiempo atrás integrando varias marcas, con derechos privativos; en caso contrario, el término "SAVER", que se entiende debería mantener la resolución impugnada, ya que el mismo expresa una cualidad por tanto se encuentra comprendido en el artículo 4 de la ley marcaria, siendo de aplicación el artículo 7º de dicha norma legal, debiéndose conceder sin derechos privativos para las clases internacionales 9, 35 y 39, razones por las que sugiere se mantenga el acto cuestionado salvo la revocación parcial expresada en la resolución de la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial de 9 de mayo de 2008;

II) que procede en consecuencia actuar en la forma sugerida precedentemente.

ATENTO: a lo dictaminado por la Asesoría Jurídica, lo establecido en la Ley Nº 17.011 del 25 de setiembre de 1998, Decreto No. 34/999 de fecha 3 de febrero de 1999 y lo previsto por el Texto Ordenado de Delegación de Atribuciones del Poder Ejecutivo, Título I, numeral 1º, Literal a).

EL MINISTRO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA, EN EJERCICIO DE LAS ATRIBUCIONES DELEGADAS,

RESUELVE:

1º.- Revócase la Resolución de la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial de fecha 28 de setiembre de 2007, en cuanto concede el registro de la marca "UPS EXPRESS SAVER" sin derechos privativos sobre los términos que la componen para la clase internacional 9 y sin derechos privativos sobre los términos "EXPRESS SAVER" para las clases internacionales 35 y 39, solicitado bajo Acta Nº 372.087 por UNITED PARCEL SERVICE OF AMERICA, INC., de EE.UU.

2º.- Concédese en su lugar el registro de la marca "UPS EXPRESS SAVER", sin derechos privativos sobre "EXPRESS SAVER", para proteger las clases internacionales 9, 35 y 39, a favor de la firma UNITED PARCEL SERVICE OF AMERICA, INC., de EE.UU., solicitado bajo Acta Nº 372.087.

3º.- Comuníquese y pase a la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial.
DANIEL MARTINEZ.

---o---

6
Resolución S/n

Confírmase la Resolución de la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial de fecha 24 de noviembre de 2006, por la que se concedió el registro de la marca "DELIFOOD", Acta 356.003.
(2.016)

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA

Montevideo, 18 de Setiembre de 2008

VISTO: los recursos de revocación y jerárquico en subsidio interpuestos por FEDIR S.A., contra la Resolución de la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial de 24 de noviembre de 2006, por la que se concedió el registro de la marca "DELIFOOD", para distinguir artículos comprendidos en las clases internacionales Nº 29 y 35;

RESULTANDO: I) que la recurrente se agravia expresando que el signo "DELIFOOD", sería confundible con "DELIBEST", prerregistrado a su favor;

II) que por Resolución de la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial de 11 de julio de 2008, se mantuvo el acto recurrido y se elevó a esta Secretaría de Estado el recurso jerárquico subsidiariamente interpuesto;

CONSIDERANDO: I) que la Asesoría Jurídica entiende que si bien es cierto que el radical de ambos signos es el mismo, también es cierto que entre "FOOD" y "BEST", existen diferencias claras desde el punto de vista fonético e ideológico;

II) que la referida Asesoría señala que por lo expuesto anteriormente ambas marcas pueden convivir pacíficamente en el mercado y en el registro, sin riesgo de confusión para el consumidor, razón por la que sugiere confirmar la resolución impugnada;

III) que el acto recurrido es ajustado a derecho, procede en consecuencia no hacer lugar al recurso jerárquico interpuesto en subsidio;

ATENTO: a lo dictaminado por la Asesoría Jurídica, lo establecido en la Ley Nº 17.011, del 25 de setiembre de 1998, Decreto Nº 34/999, del 3 de febrero de 1999, y lo previsto por Resolución del Poder Ejecutivo Nº 13/993, del 12 de enero de 1993, Texto Ordenado, Título I, numeral 1º, literal a);

EL MINISTRO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA, EN EJERCICIO DE LAS ATRIBUCIONES DELEGADAS,

RESUELVE:

1º.- Confírmase la Resolución de la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial de 24 de noviembre de 2006, por la que se concedió el registro de la marca "DELIFOOD", formulado bajo Acta Nº 356.003 por FRIOMAR SEAFOOD S.A., de Uruguay, para distinguir artículos comprendidos en las clases internacionales Nº 29 y 35.

2º.- Comuníquese y pase a la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial.
DANIEL MARTINEZ.

---o---

7
Resolución S/n

Confírmase la Resolución de la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial de fecha 26 de julio de 2007, por la que se desestimó el registro de la marca "FIESTA NACIONAL DEL MATE", Acta 352.735.
(2.017)

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA

Montevideo, 18 de Setiembre de 2008

VISTO: los recursos de revocación y jerárquico interpuestos por INTECAR S.A., contra la Resolución de la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial del 26 de julio de 2007, por la que se desestimó el registro de la marca "FIESTA NACIONAL DEL MATE", para distinguir los artículos comprendidos en la clase internacional Nº 41.

RESULTANDO: que por Resolución de la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial de 28 de mayo de 2008, se mantuvo el acto recurrido y se elevó a esta Secretaría de Estado el recurso jerárquico subsidiariamente interpuesto.

CONSIDERANDO: I) que la Asesoría Jurídica señala que la negativa a lo solicitado por la firma INTECAR S.A., se basa en que la Fiesta Nacional del Mate, si bien fue ideada por ella, se hizo realidad por el trabajo de una Comisión Organizadora, la que fue auspiciada por

INTECAR S.A., CORONADO, WHISKY DUMBAR y la Intendencia Municipal de San José;

II) que la referida Asesoría señala que ciertamente no parece haber posibilidad de confundibilidad con el signo "PRIMER FESTIVAL DEL MATE", evento que se realiza en el mes de diciembre en el departamento de Rocha, sin embargo la titularidad del signo que se pretende registrar, ofrece dificultades para su concesión, razón por la que sugiere proceder a la confirmación de la resolución impugnada;

III) que el acto recurrido es ajustado a derecho, procede en consecuencia no hacer lugar al recurso jerárquico interpuesto en subsidio.

ATENTO: a lo dictaminado por la Asesoría Jurídica, lo establecido en la Ley No. 17.011, del 25 de setiembre de 1998, Decreto No. 34/999, del 3 de febrero de 1999, y lo previsto por Resolución del Poder Ejecutivo Nº 13/993, del 12 de enero de 1993, Texto Ordenado, Título I, numeral 1º, literal a).

EL MINISTRO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA, EN EJERCICIO DE LAS ATRIBUCIONES DELEGADAS,

RESUELVE:

1º.- Confírmase la Resolución de la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial de 26 de julio de 2007, por la que se desestimó el registro de la marca "FIESTA NACIONAL DEL MATE", formulado bajo Acta Nº 352.735, para distinguir los artículos comprendidos en la clase internacional Nº 41.

2º.- Comuníquese y pase a la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial.
DANIEL MARTINEZ.

---o---

8
Resolución S/n

Confírmase la Resolución de la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial de fecha 3 de julio de 2007, por la que se desestimó el registro de la marca "EZETENAL", Acta 361.085. (2.018)

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA

Montevideo, 18 de Setiembre de 2008

VISTO: los recursos interpuestos por THE LATIN AMERICA TRADEMARK CORPORATION, contra la Resolución de la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial de 3 de julio de 2007, por la que se desestimó el registro de la marca "EZETENAL" para proteger artículos comprendidos en la clase internacional Nº 5;

RESULTANDO: que por Resolución de la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial de 28 de mayo de 2008, se mantuvo el acto recurrido y se elevó a esta Secretaría de Estado el recurso jerárquico subsidiariamente interpuesto;

CONSIDERANDO: I) que la Asesoría Jurídica entiende que los signos en análisis son muy parecidos, en particular "EZETENAL" Y "EZETAL"; debe tenerse presente que se diferencian por dos letras, "EN", las que además, se encuentran en la mitad de la palabra, lo que indudablemente, le hace perder la poca fuerza distintiva que tienen;

II) que la referida Asesoría señala que si bien tratándose de especialidades farmacéuticas, es normal que el radical, haga referencia a componentes químicos o función terapéutica, pero la desinencia, debe poseer la distintividad necesaria para evitar confusiones, razón por la que sugiere proceder a la confirmación de la resolución impugnada;

III) que el acto recurrido es ajustado a derecho, procede en consecuencia no hacer lugar al recurso jerárquico interpuesto en subsidio;

ATENTO: a lo dictaminado por la Asesoría Jurídica, lo establecido en la Ley Nº 17.011, del 25 de setiembre de 1998, Decreto Nº 34/999, de 3 de febrero de 1999, y lo previsto por Resolución del Poder Ejecutivo Nº 13/993, de 12 de enero de 1993, Texto Ordenado, Título I, numeral 1º, literal a);

EL MINISTRO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA, EN EJERCICIO DE LAS ATRIBUCIONES DELEGADAS,

RESUELVE:

1º.- Confírmase la Resolución de la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial de 3 de julio de 2007, por la que se desestimó el registro de la marca "EZETENAL", formulado por THE LATIN AMERICA TRADEMARK CORPORATION bajo Acta Nº 361.085, para proteger artículos comprendidos en la clase internacional Nº 5.

2º.- Comuníquese y pase a la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial.
DANIEL MARTINEZ.

---o---

9
Resolución S/n

Desestímase el recurso jerárquico interpuesto por HENDERSON & CIA. S.A. contra la Resolución de la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial de fecha 6 de setiembre de 2007, por la que se concedió el registro de la marca "MUSIPUNTOS", Acta 362.269. (2.019)

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA

Montevideo, 22 de Setiembre de 2008

VISTO: los recursos de revocación y jerárquico en subsidio interpuestos por HENDERSON & CIA. S.A., contra la Resolución de la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial del 6 de setiembre de 2007, por la que se concedió el registro de la marca "MUSIPUNTOS" a TODOMUSICA S.A. de Uruguay, para distinguir los artículos comprendidos en las clases internacionales Nº 16, 35 y 36.

RESULTANDO: I) que la recurrente funda su agravio en la imposibilidad de coexistencia pacífica entre las marcas de su propiedad y la marca MUSIPUNTOS, en tanto se trata de signos similares y que pretenden identificar servicios de las mismas clases internacionales;

II) que por Resolución de la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial del 21 de abril de 2008, se confirmó el acto recurrido, franqueándose el jerárquico subsidiariamente interpuesto.

CONSIDERANDO: I) que la Asesoría Jurídica, compartiendo lo informado por la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial, entiende que las marcas en conflicto presentan, apreciadas en su globalidad, estructuras diferentes, ya que el término cuestionado "puntos", se encuentra integrando un todo cuya descomposición no resulta válida en tanto la semejanza apta para producir confusión en el consumidor debe resultar de la apreciación del conjunto, que en la especie, cumple con los atributos de novedad y distintividad respecto de la pre - registrada;

II) que por lo dicho resulta viable la coexistencia de ambos signos razón por la cual dicha Asesoría sugiere desestimar el recurso jerárquico interpuesto en tanto la impugnada se ajusta a derecho.

ATENTO: a lo dictaminado por la Asesoría Jurídica, lo establecido en la Ley Nº 17.011, del 25 de setiembre de 1998, Decreto Nº 34/999, del 3 de febrero de 1999, y lo previsto por Resolución del Poder Ejecutivo No. 13/993, del 12 de enero de 1993, Texto Ordenado, Título I, numeral 1º, literal a);

EL MINISTRO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA, EN EJERCICIO DE LAS ATRIBUCIONES DELEGADAS,

RESUELVE:

1º.- Desestímase el recurso jerárquico interpuesto por HENDERSON & CIA. S.A. contra la Resolución de la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial de 6 de setiembre de 2007, por la que se concedió el registro de la marca "MUSIPUNTOS", a TODOMUSICA S.A. de Uruguay, bajo Acta Nº 362.269, para distinguir los artículos comprendidos en las clases internacionales Nº 16, 35 y 36.

2º.- Comuníquese y siga a la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial.
DANIEL MARTINEZ.

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA

10

Decreto 452/008

Exceptúase de lo dispuesto por el art. 133º del TOFUP a aquellos funcionarios del Ministerio de Salud Pública y de la Administración de los Servicios de Salud del Estado, que además de las tareas habituales que desempeñan en dichos Organismos, sean designados para cumplir tareas en el Proyecto "Programa de Prevención de Enfermedades no Transmisibles".
(2.024*R)

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA
MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS

Montevideo, 17 de Setiembre de 2008

VISTO: el Decreto Nº 391/008 de 11 de agosto de 2008;

RESULTANDO: I) que, por los Artículos 1º y 2º del citado Decreto, se autorizó al Ministerio de Salud Pública a establecer un régimen de compensaciones complementarias para los funcionarios que además de las tareas habituales que desempeñan en dicha Secretaría de Estado o en la Administración de los Servicios de Salud del Estado, cumplan tareas en el Proyecto "Programa de Prevención de Enfermedades no Transmisibles", en función del mayor horario efectivamente cumplido, estableciéndose que las referidas compensaciones serán financiadas con cargo a los fondos asignados a dicho Proyecto;

II) que, el Programa de Prevención de Enfermedades no Transmisibles ha sido elaborado por el Ministerio de Salud Pública con el propósito de fortalecer las capacidades del Sistema de Salud en el País, para corresponder a la demanda del nuevo perfil epidemiológico, basándose la estrategia a plantearse en la promoción en salud, con énfasis en la prevención y atención primaria, con la finalidad de mejorar el acceso a servicios de salud de calidad;

III) que, asimismo, constituye meta de dicho Programa la mejora en la calidad de prevención y atención en materia de salud para la población con factores de riesgo;

CONSIDERANDO: I) que, a los efectos indicados en el Decreto Nº 391/008 de 11 de agosto de 2008, consideró pertinente establecer el régimen de compensaciones detallado en el Resultando I) de la presente norma;

II) que, el Artículo 133º del TOFUP recogiendo lo establecido en el Decreto Ley denominado Ley Especial Nº 7 de 23 de diciembre de 1983 en su Artículo 105º, dispone que la retribución por todo concepto, cualquiera fuera su financiación con la única excepción de los beneficios sociales y el sueldo anual no complementario de los funcionarios públicos de los Incisos 02 a 27 no podrá superar el noventa por ciento (90%) de la retribución del Sub Jerarca de la respectiva Unidad Ejecutora o Jerarca, en el caso de que no existiere aquel, exceptuándose de esta limitación, entre otros casos, las situaciones autorizadas expresamente por el Poder Ejecutivo en acuerdo con el Ministerio de Economía y Finanzas, siempre y cuando existan razones debidamente fundadas;

III) que, se entiende comprendida en dicha situación excepcional, por las razones expresadas en los Resultandos del presente Decreto, a los funcionarios del Ministerio de Salud Pública o de la Administración de los Servicios de Salud del Estado, que además de sus tareas habituales cumplan tareas que importen un mayor horario efectivo, en el Proyecto "Programa de Prevención de Enfermedades no Transmisibles" reglamentado por el Decreto Nº 391/008 de 11 de agosto de 2008;

ATENTO: a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la normativa citada;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

Artículo 1º.- Exceptúase de lo dispuesto por el Artículo 133º del TOFUP (Artículo 105º del Decreto Ley de 23 de diciembre de 1983) a aquellos funcionarios del Ministerio de Salud Pública y de la Administración de los Servicios de Salud del Estado, que además de las tareas habituales que desempeñan en dichos Organismos, sean designados para cumplir tareas en el Proyecto "Programa de Prevención de Enfermedades no Transmisibles", con financiación del Banco Mundial, siempre que la ejecución de dichas tareas implique mayor horario efectivamente cumplido.

Artículo 2º.- Comuníquese, publíquese.
Dr. TABARE VAZQUEZ, Presidente de la República; MARIA JULIA MUÑOZ; DANILO ASTORI.

INTENDENCIAS MUNICIPALES
INTENDENCIA MUNICIPAL DE COLONIA

11

Resolución 208/006

Apruébase el REGLAMENTO BROMATOLOGICO para el departamento de Colonia.
(1.949*R)

JUNTA DEPARTAMENTAL DE COLONIA

NOTA: *El texto correspondiente al Reglamento Bromatológico para el departamento de Colonia, se encuentra publicado en separata adjunta a esta edición de Diario Oficial.*

INTENDENCIA MUNICIPAL DE COLONIA

Exp. Nº 03/01/0636.
RESOLUCION Nº 208/006.

Colonia, 3 de Febrero de 2006

VISTO: la autorización acordada por la Junta Departamental de Colonia, en sesión celebrada el día 16 de diciembre de 2005.

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE COLONIA

RESUELVE:

I) APRUEBASE EL REGLAMENTO BROMATOLOGICO para el Departamento de Colonia.

II) ACUSESE recibo a la Junta Departamental de Colonia.

III) Siga a la Dirección General de Relaciones Públicas Comunicaciones y Prensa a los efectos de su publicación en el Diario Oficial, al Departamento de Higiene y Servicios y a las Asesoría Letrada, Jurídica, Notarial y Legal.

III) Diligenciado, archívese.

Dr. WALTER ZIMMER, INTENDENTE MUNICIPAL; Lic. ALFREDO MARTINEZ, SECRETARIO GENERAL.

INTENDENCIA MUNICIPAL DE ROCHA

12

Resolución 2.871/008

Promúlgase el Decreto Departamental 18/08, por el que se autoriza a la Intendencia Municipal de Rocha a suscribir convenios de cooperación con otras Intendencias Municipales y con los Ministerios del Interior y de Transporte y Obras Públicas. (2.020*R)

JUNTA DEPARTAMENTAL DE ROCHA

-Se autoriza a la Intendencia Municipal de Rocha a suscribir convenios de cooperación con otras Intendencias Municipales y con los Ministerios del Interior y de Transporte y Obras Públicas.

Decreto Nº 18/08 (Expte. 1601/08)

Rocha, 19 de agosto de 2008.

LA JUNTA DEPARTAMENTAL

En sesión de la fecha por unanimidad (24 votos)

Aprobó el siguiente

DECRETO

ARTICULO 1º)- Autorízase a la Intendencia Municipal de Rocha a efectuar convenios y/o acuerdos de cooperación con las restantes Intendencias del País y/o con los Ministerios del Interior y de Transporte y Obras Públicas, para la coordinación de actividades tendientes al control interdepartamental de regularidad documental y morosidad en materia de automotores.

ARTICULO 2º)- Comuníquese, etc.

SERGIO BONILLA, Presidente; HEBER MELO, Secretario General.

INTENDENCIA MUNICIPAL DE ROCHA

Resolución Nº 002871/08

Rocha, 9 de Setiembre de 2008

VISTO: la necesidad de proceder a instrumentar mecanismos de control en materia de automotores, en lo que tiene que ver con la regularidad documental y el pago de tributos.

RESULTANDO: I) que por Resolución Nº 2252/08, se remite mensaje a la Junta Departamental solicitando anuencia, para tales fines.

II) que con fecha 13/08/08 reunida la **Comisión de Legislación y Reglamento Integradas** que aconseja al Plenario.

III) que por Decreto 18/08 de fecha 19/08/08 la Junta Dptal. por unanimidad se expide favorablemente.

CONSIDERANDO: que corresponde proceder en consecuencia.

ATENTO: a la Res. No. 373 de fecha 1º/02/07 por la cual el Sr. Intendente Municipal delega atribuciones en el Director Interino de la Dirección General de Administración.

EN EJERCICIO DE LAS ATRIBUCIONES DELEGADAS SE RESUELVE:

1º) Promúlguese el Decreto 18/08 de fecha 19/08/08 dictada por la Junta Dptal. de Rocha, autorizando a la IMR a efectuar convenios y/o acuerdos de cooperación con las restantes Intendencias del País y/o con los Ministerios del Interior y de Transporte y Obras Públicas, para la coordinación de actividades tendientes al control interdepartamental de regularidad documental y morosidad en materia de automotores.

2º) Regístrese, comuníquese mediante circular a Juntas Locales, siga a publicidad y tome conocimiento la División de Tránsito y Transporte, Fiscalización de Ingresos y Dpto. Gral. de Hacienda. Diligenciado, archívese.

PABLO BARRIOS LASSO, DIRECCION GRAL. ADMINISTRACION, DIRECTOR INTERINO; PILAR D. ALTEZ SILVERA, SECRETARIO GENERAL.

---o---

13

Resolución 2.924/008

Promúlgase el Decreto Departamental 19/08, por el que se crea un Sistema Municipal de Becas (modificación del Reglamento del Fondo Solidario Municipal). (2.013*R)

JUNTA DEPARTAMENTAL DE ROCHA

DECRETO Nº 19/08

Rocha, 2 de setiembre de 2008

-Créase el sistema Municipal de Becas.

LA JUNTA DEPARTAMENTAL

En sesión del día de la fecha aprobó por unanimidad (25 votos) el siguiente

DECRETO

ARTICULO 1º)- Créase el sistema municipal de becas con el siguiente cometido:

-Promover mediante el apoyo económico, la prosecución de los estudios de jóvenes que presenten dificultades económicas para hacerlo.

ARTICULO 2º)- POBLACION OBJETIVO: Estudiantes cuyo núcleo familiar compruebe su domicilio en el departamento de Rocha, que cursen estudios secundarios, terciarios o técnicos superiores y cuyos ingresos no superen las 6 UBP en núcleos familiares de dos integrantes, más 2 UBP por cada integrante.

ARTICULO 3º).- FINANCIACION: El fondo solidario se financiará con los aportes voluntarios que se efectúen al fondo Solidario Municipal y por los recursos presupuestales asignados en la norma correspondiente.

ARTICULO 4º)- CONDICIONES GENERALES: 1)- Los solicitantes y sus familiares deben fijar residencia en el departamento de Rocha. 2)- El tope de ingresos no puede superar las 6 UBP en aquellos núcleos familiares con hasta dos integrantes, para los núcleos familiares con más de dos integrantes, se agregan 2 UBP por cada integrante por encima de los dos. 3)- Se dará prioridad a los solicitantes que no estén usufructuando otra beca en forma paralela. 4)- Será excluyente presentar escolaridad anterior, constatándose que no se han registrado repeticiones. 5)- Las mismas se renovarán anualmente, siempre y cuando cumplan con las condiciones estipuladas.

ARTICULO 5º)- REQUISITOS: 1- Presentar la totalidad de la documentación requerida en tiempo y forma. 2- Informe de Asistente Social. 3- Estudio del caso por la Comisión Departamental de Becas. 4- El abandono de los estudios ocasionará la pérdida automática de los derechos.

ARTICULO 6º)- MODALIDADES: La beca se canalizará a través de cuatro modalidades a saber:

I)- Subvención de boletos estudiantiles. Tendrán acceso a la boletera estudiantil gratuita todos los estudiantes de los subsistemas públicos (Secundaria, UTU, formación docente) del departamento de Rocha mayores de 16 años, que deban trasladarse dentro del mismo para cursar sus estudios. También tendrán este derecho quienes deban trasladarse fuera de él y que concurran a un curso que no se dicte en el departamento de Rocha, con excepción de los estudiantes universitarios.

Instrumentación: Los centros de estudio remitirán los listados de los alumnos que viajan a la División Promoción social de la Intendencia Municipal de Rocha quien las enviará a las empresas correspondientes a los efectos de tramitar las boleteras gratuitas. Aquellos estudiantes que no retiren las mismas en el transcurso del mes, serán dados de baja en forma automática. A través de este fondo, la Intendencia Municipal de Rocha se hará cargo del pago del cincuenta por ciento del boleto estudiantil que no subvenciona el Ministerio de Transporte y Obras Públicas.

II)- Beca en efectivo. $U 2.800 destinada a estudiantes terciarios públicos que deban cursar estudios fuera del departamento, por no dictarse los mismos en Rocha.

III)- Beca en efectivo de $U 1230 destinada a estudiantes terciarios, técnicos de UTU, ciclo básico y bachillerato, que cursen sus estudios en el departamento.

IV)- Beca en efectivo $U 2800 que podrán tramitar aquellos estudiantes que, habiendo presentado la solicitud correspondiente al Hogar Estudiantil de Rocha en Montevideo y que cumpliendo con los requisitos exigidos, no han tenido acceso al mismo por falta de cupos.

En los tres últimos casos, los solicitantes deben cumplir las condiciones generales requeridas.

Se priorizarán las solicitudes de los estudiantes que no perciban beca por otro concepto. En caso de ser beneficiarios de beca del MEC, se pueden otorgar una beca complementaria si la Comisión lo considera pertinente.

Los montos de las becas en efectivo se ajustarán anualmente por parte de la Comisión, conforme a las disponibilidades financieras y las necesidades de los estudiantes.

ARTICULO 7º)- CASOS ESPECIALES: Serán considerados en la Comisión que tendrá las potestades para autorizar las solicitudes que no cumplan con alguno de los requisitos exigidos, debidamente fundamentados.

ARTICULO 8º)- DOCUMENTACION A PRESENTAR: 1- Fotocopia de cédula de identidad. 2- Recibo de alquiler o fotocopia de pago de planilla de contribución inmobiliaria que acredite el domicilio del estudiante y su familia en el departamento. 3- Certificado de escolaridad que incluya los datos del último año cursado anterior a la solicitud. 4- Certificado de inscripción del centro de estudio donde va a cursar. 5- Certificado de ingresos de todos los integrantes del núcleo familiar. En caso de tratarse de pequeños productores, presentar declaración jurada de DICOSE. 6- Documentación complementaria que se solicite según el caso y que se considere aclaratoria de determinadas situaciones.

PRIORIDADES: Se priorizará las solicitudes de los estudiantes que no perciban beca por otros conceptos. Los solicitantes se ordenarán en una lista priorizando los ingresos per cápita y la escolaridad debidamente documentada.

ARTICULO 9º)- Comuníquese, etc.
SERGIO BONILLA, Presidente; HEBER MELO, Secretario General.

INTENDENCIA MUNICIPAL DE ROCHA

Resolución No. 002924/2008

Rocha, 16 de Setiembre de 2008

VISTO: la presentación de la Comisión Departamental de Becas, a través de la cual aprueba la modificación del Reglamento del Fondo Solidario Municipal, adecuando los montos adjudicados de forma que nos permita atender la cantidad de becarios en un principio planteada;

RESULTANDO: I) que por Resolución Nº 2616/08 de fecha 21 de agosto de 2008, se remite mensaje a la Junta Departamental para su consideración a efectos de solicitar anuencia para la modificación del Reglamento del Fondo Solidario Municipal;

II) que con fecha 27 de agosto de 2008 reunida la Comisión de Legislación A y B Integradas, aconseja al plenario, su aprobación con las siguientes modificaciones: - En el Artículo 2º - donde dice "su radicación" debe de decir "su domicilio" y en el Artículo 8º - donde dice "la residencia" debe decir "el domicilio";

III) que por Decreto Nº 19/08 de fecha 2 de setiembre de 2008, la Junta Departamental de Rocha, por unanimidad (25 votos) se expide en forma favorable;

CONSIDERANDO: que corresponde proceder en consecuencia;

ATENTO: a ello y a sus facultades;

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE ROCHA

RESUELVE:

1º.- Promulgar el Decreto Nº 19/08 de fecha 2 de setiembre de 2008, dictada por la Junta Departamental de Rocha que modifica el Reglamento del Fondo Solidario Municipal.

2º.- Regístrese, publíquese, comuníquese y siga para su conocimiento a la División de Promoción Social, al Departamento de General de Hacienda, Departamento Jurídico. Diligenciado, archívese.
ARTIGAS A. BARRIO FERNANDEZ, INTENDENTE MUNICIPAL; PILAR ALTEZ SILVERA, SECRETARIO GENERAL.

DIRECCION NACIONAL DE AVIACION CIVIL E INFRAESTRUCTURA AERONAUTICA

14

Resolución 413/008

Modifícanse los RAUs: 1, 91, 121 y 135.
(2.021*R)

DIRECCION NACIONAL DE AVIACION CIVIL E INFRAESTRUCTURA AERONAUTICA

RESOLUCION Nº 413 2008

08-EX

Aeropuerto Internacional de Carrasco, Gral. Cesáreo L. Berisso, 22 SET. 2008

VISTO: La necesidad de continuar con el proceso de adecuación de las reglamentaciones aeronáuticas nacionales de acuerdo a las normas internacionales vigentes para la República.

CONSIDERANDO: I) Que el proceso de adecuación de las Reglamentaciones a los Anexos al Convenio sobre Aviación Civil Internacional ha avanzado sustancialmente mediante los Decretos 349/000 de 28 de noviembre de 2000 y 183/001 de 26 de abril de 2001.

II) Que la Organización de Aviación Civil Internacional, entre los días 23 y 30 de abril de 2001 efectuó una auditoría de vigilancia de la Seguridad Operacional de la cual resultaron una serie de recomendaciones en cuanto a modificaciones de las reglamentaciones aeronáuticas nacionales.

III) Que asimismo, los servicios técnicos de la autoridad aeronáutica han considerado conveniente ajustar las reglamentaciones vigentes en diversos aspectos a la luz de la experiencia en su aplicación y de las nuevas tendencias internacionales, sin apartarse de las normas establecidas por la Organización de Aviación Civil Internacional.

IV) Que a la Dirección Nacional de Aviación Civil e Infraestructura Aeronáutica se le han delegado atribuciones por parte del Poder Ejecutivo

para la aprobación y modificación de las reglamentaciones del Código Aeronáutico y demás leyes aplicables, entre otras materias en lo referido a Reglamento del Aire y Operación de Aeronaves, por Resolución Nº 1808/003 de 12 de diciembre de 2003 dictada en Consejo de Ministros.

V) Que en particular a la luz de lo establecido en las propuestas de la O.A.C.I. y lo indicado en el Considerando IV) se introducirán modificaciones a los Reglamentos Aeronáuticos Uruguayos: 1 - Definiciones y Abreviaturas; 91 - Reglamento de Vuelo y Operaciones; 121 - Obtención del Certificado de Explotador de Servicios Aéreos Internos, Internacionales, Regulares y No Regulares y 135 - Operadores Aéreos de Transporte Aéreo No Regular.

ATENTO: A lo precedentemente expuesto, a lo dispuesto en el numeral 4º del artículo 168 de la Constitución de la República y al Convenio sobre Aviación Civil Internacional suscrito en Chicago el 7 de diciembre de 1944 ratificado por Ley 12.018 de 4 de noviembre de 1953.

EL DIRECTOR NACIONAL DE AVIACION CIVIL E INFRAESTRUCTURA AERONAUTICA EN USO DE ATRIBUCIONES DELEGADAS
DISPONE

ARTICULO 1º - Incorpóranse en el Capítulo A "Definiciones y Abreviaturas", numerales 1.1 y 1.2 del RAU 1 aprobado por Decreto Nº 349/000 de 28 de noviembre de 2000; las definiciones generales y abreviaturas que se establecen:

"**Motor aeronáutico**: Motor que es usado o que se pretende usar para propulsar una aeronave. Incluye turbo-alimentadores, dispositivos y controles necesarios para su funcionamiento, pero excluye hélices y rotores. A menos que se encuentre explicado en forma diferente en el texto, el motor aeronáutico se refiere a los RBHA solamente como "motor". Existen dos tipos básicos de motor aeronáutico:

1) Motor convencional Motor aeronáutico en el cual los pistones, que se mueven dentro de cilindros, accionan un eje de manijas que, directamente o a través de una caja de reducción, acciona una hélice (aviones) o un rotor (helicóptero).
2) Motor a turbina Motor aeronáutico cuyo funcionamiento se da a través de una turbina a gases. Básicamente se dividen en tres tipos diferentes :
   (i) *Motor turbo hélice:* es un motor proyectado para accionar una hélice responsable por la propulsión del avión; la participación de los gases de escape en esa propulsión, es meramente residual;
   (ii) *Motor turbo eje:* es un motor proyectado para accionar el rotor de un helicóptero; los gases de escape no tienen ninguna participación en el proceso; y
   (iii) *Motor a reacción o motor turbo jet:* es un motor proyectado para aviones que por la aplicación de la Ley de Newton (acción y reacción) utiliza los gases de escape para propulsar el avión. Los motores turbo fan, cualquiera sea la razón de dilución de los mismos, también son considerados como motores a reacción."

"Performance de comunicación requerida (RCP)": Declaración de los requisitos de performance para comunicaciones operacionales para funciones ATM específicas.

"Tipo de RCP": Un indicador (por ejemplo RCP 240) que representa los valores asignados a los parámetros RCP para el tiempo de transacción, la continuidad, la disponibilidad y la integridad de las comunicaciones.

"ELT" Significa Transmisor de Localización de Emergencia"

ARTICULO 2º - Modifícase el Artículo 91.1 del RAU 91 aprobado por Decreto Nº 349/000 de 28 de noviembre de 2000, el que quedará redactado de la siguiente manera:

" 91.1 Aplicabilidad

(a) Este RAU regula la operación de aeronaves dentro del territorio de la República Oriental del Uruguay, a excepción de la operación de globos cautivos, cometas, cohetes no tripulados, globos libres sin tripulación y vehículos ultralivianos motorizados.
(b) Regula también las operaciones de las aeronaves militares, en cuanto realicen operaciones aéreas que no sean operaciones militares.
(c) Además quien opere una aeronave civil de matrícula uruguaya, fuera del territorio nacional deberá:
   1) En vuelo sobre alta mar cumplir con el Reglamento del Aire Internacional Anexo 2 de OACI y con los demás reglamentos de vuelo.
   2) En un país extranjero cumplir con las reglamentaciones relativas al vuelo y maniobras de aeronaves vigentes en el mismo.
   3) Cumplir con el presente RAU si no es incompatible con las reglamentaciones del país donde la aeronave se esté operando o con el Anexo 2 de la OACI. Este numeral no es aplicable a los artículos 91.307 b de este RAU.
   4) Reservado (a determinar).
   5) Reservado (a determinar).

ARTICULO 3º - Incorpórase el numeral 11) al Artículo 91.203 (a) del RAU 91 aprobado por Decreto Nº 349/000 de 28 de noviembre de 2000, en la redacción dada por la Resolución DINACIA Nº 83/004 de 23 de marzo de 2004, el que quedará de la siguiente manera:

"91.203 Documentación obligatoria de a bordo

(11) Certificado de AOC a bordo"

ARTICULO 4º - Modifícase el literal f) (Reservado) en el Artículo 91.205 del RAU 91 aprobado por Decreto Nº 349/000 de 28 de noviembre de 2000, el que quedará de la siguiente manera:

"91.205 Certificados de Aeronavegabilidad, requisitos de instrumentos y equipos en aeronaves motopropulsados en la categoría Estándar

f) Operaciones de Aproximación Categoría II: Ver Apéndice A

ARTICULO 5º - Incorpóranse los literales g), h), i) al Artículo 91.207 del RAU 91 aprobado por Decreto Nº 349/000 de 28 de noviembre de 2000, en la redacción dada por la Resolución DINACIA Nº 452 - 2006 de 04 de diciembre de 2006, los que quedarán de la siguiente manera:

"91.207 Transmisor Localizador de Emergencia (ELT)

(g) A partir del 1º de julio de 2009, todas las aeronaves autorizados para transportar más de 19 pasajeros llevarán por lo menos un ELT automático o dos ELT de cualquier tipo.

Todas las aeronaves cuyo certificado individual de aeronavegabilidad se expida por primera vez después del 1º de julio de 2008 llevarán por lo menos dos ELT, uno de los cuales será automático.

(h) A partir del 1º de julio de 2010, todas las aeronaves autorizadas para transportar 19 pasajeros o menos llevarán como mínimo un ELT de cualquier tipo.

Todas las aeronaves cuyo certificado individual de aeronavegabilidad se expida por primera vez después del 1º de julio de 2008 llevarán por lo menos un ELT automático.

(i) El equipo ELT indicado en los literales (g) y (h) funcionará de conformidad con las disposiciones pertinentes del Anexo 10, Volumen III de la OACI."

ARTICULO 6º - Incorpóranse los Artículos 91.214 y 91.214.1 al RAU 91 aprobado por Decreto Nº 349/000 de 28 de noviembre de 2000, los que quedarán redactados de la siguiente forma:

"91.214 Equipamiento para Aeronaves que realicen vuelos sobre el agua

a) Todos los Hidroaviones (incluidos los anfibios utilizados como hidroaviones) deberán estar equipados con:

(1) un chaleco salvavidas, o dispositivo individual de flotación equivalente, para cada persona que vaya a bordo, situado en lugar fácilmente accesible desde el asiento o litera de quien haya de usarlo;
(2) equipo para hacer señales acústicas de acuerdo a lo prescripto en el Reglamento Internacional para la Prevención de Colisiones en el Mar;
(3) un ancla;
(4) un ancla flotante, cuando se necesite para ayudar a maniobrar.

b) Aviones terrestres (incluidos los anfibios utilizados como aviones terrestres)

Todos los aviones terrestres monomotores cuando vuelen en ruta sobre el agua a una distancia de la costa superior a la de planeo, deberán llevar un chaleco salvavidas o dispositivo de flotación individual equivalente, para cada persona que vaya a bordo, situado en lugar fácilmente accesible desde el asiento o litera de quien haya de usarlo.

91.214.1 Equipamiento para aeronaves que realicen vuelos prolongados sobre el agua.

Todas las aeronaves cuando realicen vuelos prolongados sobre el agua deberán llevar el siguiente equipo:

(a) Cuando se encuentre sobre el agua a una distancia mayor a 93 Km. (50 NM) de un terreno adecuado para efectuar un aterrizaje de emergencia:

- Un chaleco salvavidas o dispositivo de flotación individual equivalente, para cada persona que vaya a bordo, situado en un lugar fácilmente accesible desde el asiento o litera de quien haya de usarlo.

(b) Cuando se encuentre sobre el agua a una distancia mayor a 185 Km. (100 N/M) de un terreno adecuado para efectuar un aterrizaje de emergencia en el caso de aeronaves monomotores, y a una distancia superior a 370 Km. (200 NM) que puedan continuar el vuelo con un motor inactivo, en el caso de aeronaves multimotores:

(1) Balsas salvavidas en número suficiente para alojar a todas las personas que vayan a bordo, y estibadas de forma que sea fácil su utilización inmediata en caso de emergencia, provistas del equipo de salvamento, incluso medios para el sustento de la vida, apropiado para el vuelo que se vaya a emprender; y

(2) Equipo necesario para hacer señales pirotécnicas de socorro descritas en el Anexo 2 de la OACI.

Cada chaleco salvavidas o dispositivo individual equivalente de flotación deberá estar provisto de medios de iluminación eléctrica, a fin de facilitar la ubicación de las personas."

ARTICULO 7º - Incorpóranse los literales d), e), f) al Artículo 91.217 del RAU 91 aprobado por Decreto Nº 349/000 de 28 de noviembre de 2000, los que quedarán de la siguiente manera:

"91.217 Correspondencia entre los Datos de Altitud de presión automáticamente reportados y las referencias de Altitud del Piloto

(d) Todas las aeronaves cuyo certificado de aeronavegabilidad se haya expedido por primera vez después del 1º de enero de 2009 estarán equipados con una fuente de datos que proporcione información de altitud de presión con una resolución de 7,62 m. (25 pies), o mejor.

(e) Después del 1º de enero de 2012, todas las aeronaves estarán equipadas con una fuente de datos que proporcione información de altitud de presión con una resolución de 7,62 m. (25 pies), o mejor.

(f) El transpondedor en Modo S debería estar dotado de un indicador de estado en vuelo/en tierra si la aeronave está equipada con un dispositivo automático para detectar dicho estado."

ARTICULO 8º - Incorpórase el título y el texto en el Artículo 91.223 (Reservado) del RAU 91 aprobado por Decreto 349/000 de 28 de noviembre de 2000 el quedará redactado de la siguiente manera:

"91.223 Sistema de Advertencia de la Proximidad del Terreno - Sistema de Advertencia y Alerta del Terreno (GPWS/ TAWS)

a) Todos los aviones potenciados con motores a reacción o turbohélice con una masa máxima certificada de despegue superior a 5.700 Kg. o autorizados a transportar más de 19 pasajeros, excluyendo todo asiento de piloto, estarán equipados con un Sistema de Advertencia de la Proximidad del Terreno - Sistema de Advertencia y Alerta del Terreno (GPWS/TAWS) que cumpla los requerimientos para clase B de la Orden Técnica Estándar OTE-C151.

b) Todos los aviones potenciados con motores a pistón con una masa máxima certificada de despegue superior a 5.700 Kg. o autorizados a transportar más de 19 pasajeros, excluyendo todo asiento de piloto, estarán equipados con un Sistema de Advertencia de la Proximidad del Terreno - Sistema de Advertencia y Alerta del Terreno (GPWS/TAWS) que cumpla con los requerimientos para clase B de la Orden Técnica Estándar OTE-C151.

c) Para el Sistema de Advertencia de Proximidad del Terreno requerido por este Reglamento, el Manual de Vuelo del avión deberá contener:

(1) Procedimientos apropiados para:

- El uso del equipamiento;
- El correcto empleo del equipamiento por parte de la tripulación de vuelo; y
- Desactivación en la condición de emergencia y anormal.

(2) Un croquis de todas las fuentes de entrada que deben estar operando.

d) Ninguna persona puede desactivar un Sistema de Advertencia de la Proximidad del Terreno - Sistema de Advertencia y Alerta del Terreno requerido por este Reglamento, excepto en conformidad con el procedimiento contenido en el Manual de Vuelo del avión.

e) Siempre que un Sistema de Advertencia de la Proximidad del Terreno - Sistema de Advertencia y Alerta del Terreno requerido por este Reglamento sea desactivado, deberá realizarse una anotación en el registro técnico de vuelo que incluya la fecha y hora de la desactivación."

ARTICULO 9º - Incorpórase el literal (h) al Artículo 91.609 del RAU 91 aprobado por Decreto Nº 349/000 de 28 de noviembre de 2000, el que quedará de la siguiente manera:

"91.609 Registradores de Vuelo y Registradores de Voces de Cabina

(h) Se grabará la información que sea suficiente para inferir el contenido del mensaje y, cuando sea posible, la hora en que el mensaje se presentó a la tripulación o bien la hora en que ésta lo generó."

ARTICULO 10º - Incorpórase el texto al literal (b) "Reservado" del Artículo 121.27 del RAU 121 aprobado por Decreto Nº 349/000 de 28 de noviembre de 2000, el que quedará redactado de la siguiente forma:

"121.27 Emisión del AOC

(b) una vez expedidas copias del AOC y de las Especificaciones de Operación (OPSPECS) las mismas integrarán la documentación de a bordo de todas las aeronaves del operador."

ARTICULO 11º - Incorpórase el literal (k) al Artículo 121.305 del RAU 121 aprobado por Decreto Nº 349/000 de 28 de noviembre de 2000, el que quedará redactado de la siguiente forma:

"121.305 Equipamientos de navegación y vuelo

(k) En lo referente a transponder ver RAU 91.217."

ARTICULO 12º - Incorpórase el texto en el numeral (1) (Reservado), literal (a), del Artículo 121.319 del RAU 121 aprobado por Decreto Nº 349/000 de 28 de noviembre de 2000, el que quedará redactado de la siguiente forma:

"121.319 Micrófonos

(1) A partir del 1º de enero de 2009, todos los miembros de la tripulación de vuelo que deban estar en servicio en el puesto de pilotaje, se comunicarán por medio de micrófonos de vástago o de garganta cuando la aeronave se encuentre debajo del nivel de transición/altitud."

ARTICULO 13º - Incorpórase un inciso al final del numeral (4), literal (a), del Artículo 121.339 del RAU 121 aprobado por Decreto Nº 349/000 de 28 de noviembre de 2000, el que quedará redactado de la siguiente forma:

"121.339 Equipamiento de emergencia para operaciones prolongadas sobre el agua

Ver RAU 91.207 Transmisor Localizador de Emergencia (ELT)."

ARTICULO 14º - Incorpórase un inciso al final del literal (a) del Artículo 121.345 del RAU 121 aprobado por Decreto Nº 349/000 de 28 de noviembre de 2000, el que quedará redactado de la siguiente forma:

"121.345 Equipamiento de radio

Para los vuelos en partes definidas del espacio aéreo o en rutas en las que se ha dispuesto un tipo de RCP, la aeronave deberá estar dotada de equipo/s de radiocomunicaciones que le permita funcionar de acuerdo con el tipo o tipos de RCP dispuestos y estar autorizado por la DINACIA para realizar operaciones en dicho espacio aéreo."

ARTICULO 15º - Incorpórase un inciso al final del tercer párrafo, literal (b), del Artículo 121.353 del RAU 121 aprobado por Decreto Nº 349/000 de 28 de noviembre de 2000, el que quedará redactado de la siguiente forma:

"121.353 Equipamiento de emergencia sobre áreas desiertas, selváticas o inhabitadas. Transportadores Aéreos Nacionales e Internacionales, Regulares y No regulares.

Ver RAU 91.207 Transmisor Localizador de Emergencia (ELT). "

ARTICULO 16º - Incorpórase el Artículo 121.354 al RAU 121 aprobado por Decreto Nº 349/000 de 28 de noviembre de 2000, el que quedará redactado de la siguiente forma:

"121.354 Sistema de Advertencia de la Proximidad del Terreno (GPWS/TAWS)

(a) Todos los aviones potenciados con motores a reacción con una masa máxima certificada de despegue superior a 5.700 Kg. o autorizados a transportar más de 9 pasajeros, excluyendo todo asiento de piloto, estarán equipados con un Sistema de Advertencia de la Proximidad del Terreno (TAWS) aprobado que cumpla los

requerimientos para clase A de la Orden Técnica Estándar OTE-C151.

(b) Todos los aviones potenciados con motores turbohélice con una masa máxima certificada de despegue superior a 5.700 Kg. o autorizados a transportar más de 19 pasajeros, excluyendo todo asiento de piloto, estarán equipados con un Sistema de Advertencia de la Proximidad del Terreno aprobado (TAWS) que cumpla con los requerimientos para clase A de la Orden Técnica Estándar OTE-C151."

ARTICULO 17º - Incorpórase el literal (d) al Artículo 121.356 del RAU 121 aprobado por Decreto Nº 349/000 de 28 de noviembre de 2000, el que quedará redactado de la siguiente forma:

"121.356 Sistema Anticolisión y de Alerta de Tráfico (TCAS)

d) En lo referente a transponder ver RAU 91.217."

ARTICULO 18º - Incorpórase el texto al literal (b) "Reservado" del Artículo 121.359 del RAU 121 aprobado por Decreto Nº 349/000 de 28 de noviembre de 2000, el que quedará redactado de la siguiente forma:

"121.359 Registrador de Vuelo de Voces de Cabina

(b) Se grabará la información que sea suficiente para inferir el contenido del mensaje y, cuando sea posible, la hora en que el mensaje se presentó a la tripulación o bien la hora en que ésta lo generó."

ARTICULO 19º - Modifícanse los literales (c) y (d) en el Artículo 121.412 del RAU 121 aprobado por Decreto Nº 349/000 de 28 de noviembre de 2000, los que quedarán redactados de la siguiente forma:

"121.412 Calificaciones para Instructor de Vuelo (Avión) e Instructor de Vuelo (Simulador)

(c) Ningún titular de un AOC puede emplear una persona, ni nadie puede prestar servicio como Instructor de Vuelo de Simulador para un curso de entrenamiento en un simulador de avión, a menos que dicha persona cumpla con los requisitos establecidos en el literal (b) del presente artículo, o:

(1) Tenga la Licencia de Piloto de Línea Aérea con las calificaciones requeridas para servir como Piloto al mando o Ingeniero de Vuelo, excepto en lo que respecta al Certificado de Aptitud Psicofísica.

(2) Haya completado satisfactoriamente las fases de entrenamiento para el avión incluyendo el entrenamiento de refresco y el chequeo de pericia requeridos para servir como Piloto al mando o ingeniero de vuelo de acuerdo a este RAU.

(3) Haya completado satisfactoriamente los requisitos de instrucción y entrenamiento correspondientes.

(d) Los Instructores de vuelo avión que hayan alcanzado los 65 años de edad podrán seguir desempeñándose como Instructores de vuelo en Simulador, si cumplen con los requerimientos del artículo 121.414, pero no podrán actuar como miembros de la tripulación en operaciones que se desarrollen de acuerdo a lo establecido en este RAU."

ARTICULO 20º - Incorpórase el título en el Artículo 121.429 del RAU 121 aprobado por Decreto Nº 349/000 de 28 de noviembre de 2000, que quedará de la siguiente forma; y modifícase el segundo literal (c), para que diga literal (d), manteniéndose sin alterar el texto del artículo:

"121.429 Entrenamiento de Recalificación"

ARTICULO 21º - Modifícase el título e incorpórase el texto en el Artículo 121.445 (Reservado) del RAU 121 aprobado por Decreto Nº 349/000 de 28 de noviembre de 2000, los que quedarán redactados de la siguiente forma:

"121.445 Piloto al Mando: Capacitación de zona, de ruta y de aeródromo

El explotador no podrá utilizar a ningún piloto como Piloto al Mando de una aeronave si éste no se encuentra capacitado en la ruta o tramo de ruta a volar; para lo que deberá cumplir con lo establecido en el presente artículo. Cada piloto deberá demostrar al explotador conocimiento adecuado de:

a) La ruta que ha de volar y los aeródromos que ha de utilizar, incluyendo la familiarización con:
   1) El terreno y las altitudes mínimas de seguridad.
   2) Las condiciones meteorológicas estacionales.
   3) Los procedimientos, instalaciones y servicios de meteorología, de comunicaciones y de tránsito aéreo.
   4) Los procedimientos de búsqueda y salvamento; y
   5) Las instalaciones de navegación y los procedimientos, comprendidos los de navegación a larga distancia atinentes a la ruta en que se haya de realizar el vuelo.

b) Los procedimientos aplicables a las trayectorias de vuelo sobre zonas densamente pobladas, zonas de gran densidad de tránsito, obstáculos, topografía, iluminación, ayudas para la aproximación y procedimientos de llegada, salida, espera y aproximación por instrumentos, así como los mínimos de operación correspondientes.

c) Un Piloto al Mando habrá hecho una aproximación real para cada aeródromo de aterrizaje en la ruta, acompañado de un piloto como miembro de la tripulación de vuelo o como observador en la cabina de pilotaje que esté capacitado para dicho aeródromo, a menos que la DINACIA específicamente autorice métodos sustitutivos.

d) El explotador no continuará utilizando a un piloto como Piloto al Mando de una ruta a menos que en los doce meses precedentes, ese piloto haya realizado por lo menos un vuelo como piloto miembro de la tripulación de vuelo, como piloto inspector o como observador en el compartimiento de la tripulación de vuelo."

ARTICULO 22º - Incorpórase el Artículo 121.471 "Aplicabilidad" en el Capítulo Q (Reservado) del RAU 121 aprobado por Decreto Nº 349/000 de 28 de noviembre de 2000, el que quedará redactado de la siguiente forma:

"121.471 Aplicabilidad

Se aplicará lo establecido en el CAPITULO I: Límites de Tiempo y Descanso de las Tripulaciones del RAU 61."

ARTICULO 23º - Elimínase el título del Capítulo R: "Limitaciones del Tiempo de Vuelo. Transportadores Aéreos Regulares y No Regulares que Operan Rutas Internacionales", del RAU 121 aprobado por Decreto Nº 349/000 de 28 de noviembre de 2000, el que quedará de la siguiente manera:

"Capítulo R: Reservado."

ARTICULO 24º - Incorpórase el Capítulo X al RAU 121 aprobado por Decreto Nº 349/000 de 28 de noviembre de 2000, el que quedará redactado de la siguiente forma:

"CAPITULO X: GESTION DE LA SEGURIDAD OPERACIONAL (SMS)

121.801 Programa de la Seguridad Operacional

La Autoridad Aeronáutica establecerá un Programa de Seguridad Operacional para lograr un nivel aceptable de seguridad en la operación de aeronaves. El nivel aceptable de Seguridad Operacional será determinado por la DINACIA.

121.803 Sistema de Gestión de la Seguridad Operacional del Explotador

A partir del 1º de enero de 2009 la DINACIA exigirá como parte de su programa de seguridad operacional, que el explotador implante un sistema de gestión de la seguridad operacional de nivel aceptable, que como mínimo:

a) Identifique los peligros de la seguridad operacional,

b) Asegure que se apliquen las medidas correctivas necesarias para mantener un nivel aceptable de la seguridad operacional,

c) Prevea la supervisión permanente y la evaluación periódica del nivel de la seguridad operacional logrado; y

d) Tenga como meta mejorar continuamente el nivel global de la seguridad operacional.

121.805 Línea de responsabilidad sobre seguridad operacional en la organización del Explotador

El sistema de gestión de la seguridad operacional definirá claramente la línea de responsabilidad en la organización del explotador, incluyendo la responsabilidad directa de la misma por parte del personal administrativo superior.

121.807 Programa de análisis de datos de vuelo para aeronaves con MTOW superior a 27.000 Kg.

El explotador de un avión que tenga una masa máxima certificada de despegue (MTOW) superior a 27.000 Kg. establecerá y mantendrá un programa de análisis de datos de vuelo como parte de su sistema de gestión de la seguridad operacional. Dicho programa no tendrá finalidad punitiva y deberá contener salvaguardas adecuadas para proteger la o las fuentes de datos."

ARTICULO 25º - Incorpórase el Apéndice B "Parámetros para Registradores de Datos de Vuelo" al RAU 121 aprobado por Decreto Nº 349/000 de 28 de noviembre de 2000, el que quedará de la siguiente manera:

APÉNDICE B
PARÁMETROS PARA REGISTRADORES DE DATOS DE VUELO

Numero de serie	Parámetros	Margen de medición	Intervalo de registro (segundos)	Limites de precisión (entrada del sensor comparada con la salida FDR)
1	Hora (UTC cuando se disponga, si no, tiempo transcurrido)	24 horas	4	±0,125% por hora
2	Altitud de presión	–300 m (–1 000 ft) hasta la máxima altitud certificada de la aeronave +1 500 m (+5 000 ft)	1	±30 m a ±200 m (±100 ft a ±700 ft)
3	Velocidad indicada	95 km/h (50 kt) a máxima V_{S0} *(Nota 1)* V_{S0} a 1,2 V_D *(Nota 2)*	1	±5% ±3%
4	Rumbo	360°	1	±2°
5	Aceleración normal	–3 g a +6 g	0,125	±1% del margen máximo excluido el error de referencia de ±5%
6	Actitud de cabeceo	±75°	1	±2°
7	Actitud de balanceo	±180°	1	±2°
8	Control de transmisión de radio	Encendido-apagado (mando en una posición)	1	
9	Potencia de cada grupo motor *(Nota 3)*	Total	1 (por motor)	±2%
10	Flap del borde de salida o indicador de posición de flap en el puesto de pilotaje	Total o en cada posición discreta	2	±5% o según indicador del piloto
11	Flap del borde de ataque o indicador de posición de flap en el puesto de pilotaje	Total o en cada posición discreta	2	±5% o según indicador del piloto
12	Posición de cada inversor de empuje	Afianzado, en tránsito, inversión completa	1 (por motor)	
13	Selección de expoliadores de tierra/frenos aerodinámicos	Total o en cada posición discreta	1	±2% salvo que se requiera especialmente una mayor precisión
14	Temperatura exterior	Margen del sensor	2	±2ºC
15	Condición y modo del acoplamiento del piloto/automático/mando de gases automáticos/AFCS	Combinación adecuada de posiciones discretas	1	

Los 15 parámetros precedentes satisfacen los requisitos de los FDR de Tipo II

Numero de serie	Parámetros	Margen de medición	Intervalo de registro (segundos)	Limites de precisión (entrada del sensor comparada con la salida FDR)
16	Aceleración longitudinal	±1 g	0,25	±1,5% del margen máximo excluyendo error de referencia de ±5%
17	Aceleración lateral	±1 g	0,25	±1,5% del margen máximo excluyendo error de referencia de ±5%
18	Acción del piloto o posición de la superficie de mando-mandos primarios (cabeceo, balanceo, guiñada) *(Nota 4)*	Total	1	±2° salvo que se requiera especialmente una mayor precisión
19	Posición de compensación de cabeceo	Total	1	±3% a menos que se requiera especialmente una mayor precisión
20	Altitud de radioaltímetro	–6 m a 750 m (de –20 ft a 2 500 ft) 1 ±0,6 m (±2 ft)	1	±0,6 m (±2 ft) o ±3% tomándose el mayor de esos valores por debajo de 150 m (500 ft) y ±5% por encima de 150 m (500 ft)
21	Desviación de la trayectoria de planeo	Margen de señal	1	±3%
22	Desviación del localizador	Margen de señal	1	±3%
23	Pasaje por radiobaliza	Posiciones discretas	1	
24	Advertidor principal	Posiciones discretas	1	
25	Selección de frecuencias NAV 1 y 2 *(Nota 5)*	Total	4	Según instalación
26	Distancia DME 1 y 2 *(Nota 5 y 6)*	de 0 a 370 km	4	Según instalación
27	Condición del interruptor del indicador de la posición del tren de aterrizaje	Posiciones discretas	1	
28	GPWS (Sistema advertidor de proximidad del suelo)	Posiciones discretas	1	
29	Ángulo de ataque	Total	0,5	Según instalación
30	Hidráulica de cada sistema (baja presión)	Posiciones discretas	2	
31	Datos de navegación (latitud/longitud, velocidad respecto al suelo y ángulo de deriva) *(Nota 7)*	Según instalación	1	Según instalación
32	Posición del tren de aterrizaje o del selector	Posiciones discretas	4	Según instalación

Los 32 parámetros precedentes satisfacen los requisitos de los FDR de Tipo I

Notas.—

1. V_{S0} = velocidad de pérdida o velocidad de vuelo uniforme en configuración de aterrizaje.
2. V_D = velocidad de cálculo para el picado.
3. Regístrense suficientes datos para determinar la potencia.
4. Se aplicará el "o" en el caso de aviones con sistemas de mando convencionales y el "y" en el caso de aviones con sistemas de mando no mecánicos.
   En el caso de aviones con superficies partidas, se acepta una combinación adecuada de acciones en vez de registrar separadamente cada superficie.
5. Si se dispone de señal en forma digital.
6. El registro de la latitud y la longitud a partir del INS u otro sistema de navegación es una alternativa preferible.
7. Si se dispone rápidamente de las señales.

ARTICULO 26º - Incorpórase el literal (c) al Artículo 135.95 del RAU 135 aprobado por Decreto Nº 183/001 de 26 de abril de 2001, el que quedará redactado de la siguiente forma:

"135.95 PERSONAL DE VUELO: REQUISITOS PARA SU EMPLEO

(c) Demuestren tener la capacidad de hablar y comprender el idioma utilizado para las comunicaciones radiotelefónicas aeronáuticas en las rutas y aeropuertos en que operen."

ARTICULO 27º - Modifícase el título y el texto del Artículo 135.101 del RAU 135 aprobado por Decreto Nº 183/001 de 26 de abril de 2001, el que quedará redactado de la siguiente forma:

"135.101 COPILOTO REQUERIDO, EN VUELO IFR

Ninguna persona puede operar una aeronave en vuelo IFR llevando pasajeros a menos que en la tripulación actúe un Copiloto que cumpla con lo establecido en el RAU 61.55."

ARTICULO 28º - Incorpórase el numeral (3) en los literales (a) y (b), con idéntico texto para ambos literales, en el Artículo 135.151 del RAU 135 aprobado por Decreto Nº 183/001 de 26 de abril de 2001, cuya redacción será la siguiente:

"135.151 Registradores de voz de Cabina de pilotos (Cockpit voice recorders) (CVR)

(3) Se grabará la información que sea suficiente para inferir el contenido del mensaje y, cuando sea posible, la hora en que el mensaje se presentó a la tripulación o bien la hora en que ésta lo generó."

ARTICULO 29º - Incorpórase el Artículo 135.154 al RAU 135 aprobado por Decreto Nº 183/001 de 26 de abril de 2001, el que quedará redactado de la siguiente forma:

"135.154 SISTEMA DE ADVERTENCIA DE LA PROXIMIDAD DEL TERRENO - SISTEMA DE ADVERTENCIA Y ALERTA DEL TERRENO (GPWS/TAWS)

(a) Todos los aviones potenciados con motores a reacción con una masa máxima certificada de despegue superior a 5.700 Kg. o autorizados a transportar más de 9 pasajeros, excluyendo todo asiento de piloto, estarán equipados con un Sistema de Advertencia de la Proximidad del Terreno - Sistema de Advertencia y Alerta del Terreno (GPWS/TAWS) aprobado que cumpla con los requerimientos para clase A de la Orden Técnica Estándar OTE-C151.

(b) Todos los aviones potenciados con motores turbohélice con una masa máxima certificada de despegue superior a 5.700 Kg. o autorizados a transportar más de 19 pasajeros, excluyendo todo asiento de piloto, estarán equipados con un Sistema de Advertencia de la Proximidad del Terreno - Sistema de Advertencia y Alerta del Terreno (GPWS/TAWS) que cumpla con los requerimientos para clase A de la Orden Técnica Estándar OTE-C151."

ARTICULO 30º - Incorpórase el título y el texto al Artículo 135.159 (Reservado) del RAU 135 aprobado por Decreto Nº 183/001 de 26 de abril de 2001 el que quedará redactado de la siguiente forma:

"135.159 EQUIPAMIENTO DEL SISTEMA ANTICOLISION DE A BORDO (ACAS II)

El 1º de enero de 2005 o después de dicha fecha todas las aeronaves con motor a turbina cuya masa máxima certificada de despegue sea superior a 5.700 Kg., o estén autorizadas a transportar más de 19 pasajeros, estarán equipadas con un Sistema Anticolisión de a bordo (ACAS II)."

ARTICULO 31º - Incorpóranse los literales (d) y (e) en el Artículo 135.165 del RAU 135 aprobado por Decreto Nº 183/001 de 26 de abril de 2001, los que quedarán redactados de la siguiente forma:

"135.165 Equipo de radio y de navegación: operaciones extendidas sobre el agua u operaciones IFR

(d) Para los vuelos en partes definidas del espacio aéreo o en rutas en las que se ha dispuesto un tipo de RCP, la aeronave deberá estar dotada de equipo/s de radiocomunicaciones que le permita funcionar de acuerdo con el tipo o tipos de RCP dispuestos y estar autorizado por la DINACIA para realizar operaciones en dicho espacio aéreo.

(e) Ver RAU 91.207 Transmisor Localizador de Emergencia (ELT)."

ARTICULO 32º - Incorpórase el título y el texto al Artículo 135.401 (Reservado) del RAU 135 aprobado por Decreto Nº 183/001 de 26 de abril de 2001, el que quedará redactado de la siguiente forma:

"135.401 LIMITACIONES A LA UTILIZACION DE AERONAVES MONOMOTORES

(a) Las aeronaves monomotores accionadas por motores recíprocos afectadas al transporte de pasajeros y carga en la modalidad de taxi aéreo interno e internacional, se utilizarán solamente en condiciones meteorológicas y de luz, en las rutas y desviaciones de las mismas que permitan, en caso de falla de motor, realizar un aterrizaje forzoso en condiciones de seguridad.

(b) Las aeronaves monomotores accionadas por turbina podrán, a criterio de la DINACIA, realizar vuelos nocturnos o en Condiciones de Vuelo por Instrumentos (IMC) siempre que la certificación de la aeronavegabilidad sea adecuada y exista un nivel de seguridad previsto y apropiado de acuerdo con:

(1) La fiabilidad del motor de turbina.

(2) Los procedimientos del explotador, las prácticas operacionales, los procedimientos de despacho de los vuelos y que los programas de instrucción para las tripulaciones cumplan con el RAU 135.

(3) El equipo y otros requisitos que sean exigibles.

(4) El cumplimiento del RAU 135.101 - Copiloto Requerido, en Vuelo IFR."

ARTICULO 33º - Comuníquese a la Presidencia de la República y al Ministerio de Defensa Nacional.

ARTICULO 34º - Publíquese en el Diario Oficial y en el sitio web de la DINACIA, www.dinacia.gub.uy.

ARTICULO 35º - Pase al Director de Secretaría a efectos de la instrumentación de lo dispuesto en los Artículos 33º y 34º.

ARTICULO 36º - Remítase copia de la presente Resolución al Director General de Aviación Civil y al Director General de Infraestructura Aeronáutica a sus efectos.

EL DIRECTOR NACIONAL DE AVIACION CIVIL E INFRAESTRUCTURA AERONAUTICA
BRIGADIER GENERAL (AV.)
DANIEL OLMEDO.

---o---

15
Resolución 414/008

Modifícanse los RAUs: 61, 63 y 65.
(2.022*R)

DIRECCION NACIONAL DE AVIACION CIVIL E INFRAESTRUCTURA AERONAUTICA

RESOLUCION Nº 414 2008

08-EX 15896

Aeropuerto Internacional de Carrasco, Gral. Cesáreo L. Berisso, 22 SET. 2008

VISTO: La necesidad de continuar con el proceso de adecuación de las reglamentaciones aeronáuticas nacionales de acuerdo a las normas internacionales vigentes para la República.

CONSIDERANDO: I) Que el proceso de adecuación de las reglamentaciones a los Anexos al Convenio sobre Aviación Civil Internacional ha avanzado sustancialmente mediante los Decretos 349/000 de 28 de noviembre de 2000 y 183/001 de 26 de abril de 2001.

II) Que la Comisión Asesora para la Prevención y Control del Uso Problemático de Sustancias Psicoactivas en el ámbito aeronáutico entiende necesario adecuar la reglamentación vigente en nuestro país con el fin de establecer un programa de prevención y control de todo el personal vinculado a dicha actividad.

III) Que la adecuación propuesta es compartida por la Dirección de Seguridad Operacional.

IV) Que a la Dirección Nacional de Aviación Civil e Infraestructura Aeronáutica se le han delegado atribuciones por parte del Poder Ejecutivo para la aprobación y modificación de las reglamentaciones del Código Aeronáutico y demás leyes aplicables, entre otras materias en lo referido a Licencias al Personal por Resolución Nº 1808/003 de 12 de diciembre de 2003 dictada en Consejo de Ministros.

ATENTO: A lo precedentemente expuesto, a lo dispuesto en el numeral 4º del artículo 168 de la Constitución de la República y al Convenio sobre Aviación Civil Internacional suscrito en Chicago el 7 de diciembre de 1944 ratificado por Ley 12.018 de 4 de noviembre de 1953.

EL DIRECTOR NACIONAL DE AVIACION CIVIL E INFRAESTRUCTURA AERONAUTICA EN USO DE ATRIBUCIONES DELEGADAS
DISPONE

ARTICULO 1º Modifícase el artículo 61.14 del RAU 61 aprobado por Decreto 183/01 de 26 de abril de 2001 el que quedará redactado de la siguiente forma:

"61.14 Obligación de someterse a prueba de alcohol y drogas.

Todo titular de una Licencia o Permiso de Piloto está obligado a someterse a las pruebas de alcohol y drogas que determine la DINACIA.

Realizada la prueba correspondiente al titular de la licencia o Permiso de Piloto y teniéndose como consecuencia un resultado adverso, se suspenderá provisoriamente a dicho titular en el ejercicio de todas sus actividades aeronáuticas.

Realizada la segunda muestra y teniéndose como consecuencia un resultado negativo, se dejará sin efecto la suspensión provisoria de forma inmediata.

Realizada la segunda muestra y teniéndose como consecuencia un resultado positivo, se pasarán los antecedentes a la Junta Médica de la DINACIA, estándose a instancias del informe respectivo.

La negativa a someterse a las pruebas correspondientes implicará las consecuencias de un resultado positivo, sin necesidad de intervención de la Junta Médica, y se pasarán los antecedentes a la Junta de Infracciones de la DINACIA."

ARTICULO 2º Modifícase el artículo 63.12 del RAU 63 aprobado por Decreto 183/01 de 26 de abril de 2001 el que quedará redactado de la siguiente forma:

"63.12 Obligación de someterse a prueba de alcohol y drogas.

Todo titular de una Licencia de Ingeniero de Vuelo o Tripulante Auxiliar de Cabina está obligado a someterse a las pruebas de alcohol y drogas que determine la DINACIA.

Realizada la prueba correspondiente al titular de la licencia y teniéndose como consecuencia un resultado adverso, se suspenderá provisoriamente a dicho titular en el ejercicio de todas sus actividades aeronáuticas.

Realizada la segunda muestra y teniéndose como consecuencia un resultado negativo, se dejará sin efecto la suspensión provisoria de forma inmediata.

Realizada la segunda muestra y teniéndose como consecuencia un resultado positivo, se pasarán los antecedentes a la Junta Médica de la DINACIA, estándose a instancias del informe respectivo.

La negativa a someterse a las pruebas correspondientes implicará las consecuencias de un resultado positivo, sin necesidad de intervención de la Junta Médica, y se pasarán los antecedentes a la Junta de Infracciones de la DINACIA."

ARTICULO 3º Modifícase el artículo 65.12 (A) del RAU 65 aprobado por Decreto 183/01 de 26 de abril de 2001 el que quedará redactado de la siguiente forma:

"65.12 (A) Obligación de someterse a prueba de alcohol y drogas.

Todo titular de una Licencia emitida bajo este RAU está obligado a someterse a las pruebas de alcohol y drogas que determine la DINACIA.

Realizada la prueba correspondiente al titular de la licencia y teniéndose como consecuencia un resultado adverso, se suspenderá provisoriamente a dicho titular en el ejercicio de todas sus actividades aeronáuticas.

Realizada la segunda muestra y teniéndose como consecuencia un resultado negativo, se dejará sin efecto la suspensión provisoria de forma inmediata.

Realizada la segunda muestra y teniéndose como consecuencia un resultado positivo, se pasarán los antecedentes a la Junta Médica de la DINACIA, estándose a instancias del informe respectivo.

La negativa a someterse a las pruebas correspondientes implicará las consecuencias de un resultado positivo, sin necesidad de intervención de la Junta Médica, y se pasarán los antecedentes a la Junta de Infracciones de la DINACIA."

ARTICULO 4º Comuníquese a la Presidencia de la República y al Ministerio de Defensa Nacional.

ARTICULO 5º Publíquese en el Diario Oficial y en el sitio en web de la DINACIA, www.dinacia.gub.uy.

ARTICULO 6º Pase al Director de Secretaría a efectos de la instrumentación de lo dispuesto en los Artículos 4º y 5º.

ARTICULO 7º Remítase copia de la presente Resolución al Director General de Aviación Civil y al Director General de Infraestructura Aeronáutica a sus efectos.

EL DIRECTOR NACIONAL DE AVIACION CIVIL E INFRAESTRUCTURA AERONAUTICA
BRIGADIER GENERAL (AV.)
DANIEL OLMEDO.



AVISOS PUBLICADOS

APERTURA DE SUCESIONES
PROCESOS SUCESORIOS

PODER JUDICIAL

(Ley 16.044 Arts. 3o., 4o. y 5o.)
Los señores Jueces Letrados de Familia han dispuesto la apertura de las Sucesiones que se enuncian seguidamente y citan y emplazan a los herederos, acreedores y demás interesados en ellas, para que, dentro del término de TREINTA DIAS, comparezcan a deducir en forma sus derechos ante la Sede correspondiente.

MONTEVIDEO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE FAMILIA

PRIMER TURNO

ANTONIO MARIO OTERO STARICCO (FA: 2-36452/2008).
Montevideo, 29 de Agosto de 2008.
Esc. María del Carmen Gandara, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26502 Set 16- Set 29

GILBERTO PRATT CAPURRO (Fa: 2-38813/2008).
Montevideo, 05 de Setiembre de 2008.
Esc. María del Carmen Gandara, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26735 Set 17- Set 30

NELY o NELLY COYA GUZZO (Fa: 2-39333/2008).
Montevideo, 05 de Setiembre de 2008.
Esc. María del Carmen Gandara, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26831 Set 17- Set 30

ROSARIO MICAELA VILLAREAL FERNANDEZ (Fa: 2-27738/2008).
Montevideo, 16 de Julio de 2008.
Esc. María del Carmen Gandara, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27014 Set 18- Oct 01

SANTIAGO MARTINEZ GURIDI (Fa: 2-39878/2008).
Montevideo, 05 de Setiembre de 2008.
Esc. María del Carmen Gandara, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27090 Set 18- Oct 01

HECTOR RICARDO SOMMARUGA DE ESOIN (Fa: 2-39717/2008).
Montevideo, 05 de Setiembre de 2008.
Esc. María del Carmen Gandara, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27100 Set 19- Oct 02

JESUS NICANOR CASTRO (FA: 2-38154/2008).
Montevideo, 29 de Agosto de 2008.
Esc. María del Carmen Gandara, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27346 Set 22- Oct 03

ESTANISLAO BENTOS (Fa: 2-31568/2008).
Montevideo, 01 de Agosto de 2008.
Esc. María del Carmen Gandara, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27516 Set 23- Oct 06

ISRAUL MERCEDES GONZALEZ GONZALEZ (Fa: 2-34235/2008).
Montevideo, 05 de Setiembre de 2008.
Esc. María del Carmen Gandara, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27710 Set 24- Oct 07

RAUL HUMBERTO FONTANA PENYY (Fa: 2-19576/2008).
Montevideo, 03 de Junio de 2008.
Esc. María del Carmen Gandara, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27816 Set 24- Oct 07

HECTOR MANUEL CRESTAR CHIOVINO (Fa: 2-38419/2008).
Montevideo, 05 de Setiembre de 2008.
Esc. María del Carmen Gandara, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27906 Set 25- Oct 08

SEGUNDO TURNO

MARIA LOLA TEJERA GONZALEZ (Ficha 2-40876/2008).
Montevideo, 29 de Agosto de 2008.
Esc. SUSANA BARREIRO SEIJAS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26823 Set 17- Set 30

DELIA HERMENEGILDA JAIME GALLO o JAYME GALLO (FICHA 2-26817/2008).
Montevideo, 26 de Agosto de 2008.
Esc. LUIS G. MAQUIEIRA VERAZA, Actuario Adjunto.
01) $ 2420 10/p 26853 Set 17- Set 30

PABLO ASIS COORE (Ficha 2-42365/2008).
Montevideo, 9 de Setiembre de 2008.
Esc. SUSANA BARREIRO SEIJAS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26855 Set 17- Set 30

JUAN CARLOS DELMONTE YAPUR (Ficha 2-38437/2008).
Montevideo, 4 de Setiembre de 2008.
Esc. SUSANA BARREIRO SEIJAS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27017 Set 18- Oct 01

PEDRO VAZQUEZ (Ficha 2-41972/2008).
Montevideo, 4 de Setiembre de 2008.
Esc. SUSANA BARREIRO SEIJAS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27021 Set 18- Oct 01

ANA MARIA GHIONE MARCHELLI (Ficha 2-63013/2007).
Montevideo, 8 de Febrero de 2008.
Esc. Mirta G. D'Onofrio, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27039 Set 18- Oct 01

CATALINA EZZEDIN HALE o ALI LLIJA o ALILLIGA (Ficha 2-35502/2008).
Montevideo, 3 de Setiembre de 2008.
Esc. SUSANA BARREIRO SEIJAS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27194 Set 19- Oct 02

REINA BARCENA CORTAZZO (Ficha 2-42588/2008).
Montevideo, 9 de Setiembre de 2008.
Esc. SUSANA BARREIRO SEIJAS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27507 Set 23- Oct 06

ZORAIDA BENTANCOR o BENTANCUR (Ficha 2-43528/2006).
Montevideo, 17 de Setiembre de 2008.
Esc. Mirta G. D'Onofrio, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27707 Set 24- Oct 07

MANUEL PEDRO PIANAVIA REYMUNDO (Ficha 2-40674/2008).
Montevideo, 8 de Setiembre de 2008.
Esc. SUSANA BARREIRO SEIJAS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27708 Set 24- Oct 07

RAUL MORA MARTINOL e ISABEL OLGA MORA o MORA ALVAREZ (Ficha 2-33476/2008).
Montevideo, 1 de Agosto de 2008.
Esc. SUSANA BARREIRO SEIJAS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27718 Set 24- Oct 07

JORGE ENGELBRECHT ESPONDA (Ficha 2-37801/2008).
Montevideo, 14 de Agosto de 2008.
Esc. SUSANA BARREIRO SEIJAS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27847 Set 25- Oct 08

SANTOS MEDEIROS HERNANDEZ (Ficha 2-41763/2008).
Montevideo, 3 de Setiembre de 2008.
Esc. SUSANA BARREIRO SEIJAS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27913 Set 25- Oct 08

TERCER TURNO

ELENA GRÜNDEL MIQUELARENA (Ficha: 2-32588/2008).
Montevideo, 1 de Setiembre de 2008.
ESC. SAMYRA BASANTA KAMAID, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26595 Set 16- Set 29

DANIEL PARDO LOPEZ y FELISA ADELA ROMERO (Ficha: 2-37208/2008).
Montevideo, 1 de Setiembre de 2008.
Esc. Mabel Ma. Guido Pesce, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 26596 Set 16- Set 29

FERVO o FERBO LUIS FRANZI AMBIELLE (FICHA Nº 2-25235/2008).
Montevideo, 9 de Setiembre de 2008.
Esc. Mabel Ma. Guido Pesce, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 26710 Set 16- Set 29

SHIRLEY MARGOT FOLIADOSO SASTRE (Ficha: 2-36076/2008).
Montevideo, 2 de Setiembre de 2008.
ESC. SAMYRA BASANTA KAMAID, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27075 Set 18- Oct 01

JACINTO ESTEVEZ MUNIZ (Ficha: 2-31920/2008).
Montevideo, 1 de Setiembre de 2008.
ESC. SAMYRA BASANTA KAMAID, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27339 Set 22- Oct 03

KURT EUGEN HERMANN KÜBLER WEIDEMÜLLER (FICHA 2-31428/2008).
Montevideo, 15 de Setiembre de 2008.
ESC. SAMYRA BASANTA KAMAID, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27359 Set 22- Oct 03

JULIO ROLANDO QUIHILIABORDA MARTINEZ (Ficha: 2-33398/2008).
Montevideo, 1 de Setiembre de 2008.
Esc. Mabel Ma. Guido Pesce, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27510 Set 23- Oct 06

NOEMI FRABASILE COPPOLA y NESTOR MARFETAN MERIDO (Ficha: 2-31152/2008).
Montevideo, 1 de Setiembre de 2008.
ESC. SAMYRA BASANTA KAMAID, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27619 Set 24- Oct 07

MIRTHA CECILIA OSTAZO ARRAUN (Ficha: 2-35991/2008).
Montevideo, 1 de Setiembre de 2008.
Esc. Mabel Ma. Guido Pesce, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27725 Set 24- Oct 07

ALDA PEÑA GARCIA (FICHA 2-36509/2008).
Montevideo, 1 de Setiembre de 2008.
ESC. SAMYRA BASANTA KAMAID, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27815 Set 24- Oct 07

ALCALA ALONSO FABRA (Ficha: 2-34610/2008).
Montevideo, 1 de Setiembre de 2008.
ESC. SAMYRA BASANTA KAMAID, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28047 Set 26- Oct 09

LUIS ALBERTO TESORO INTROINI (FICHA 2-27952/2008).
Montevideo, 16 de Julio de 2008.
Esc. Mabel Ma. Guido Pesce, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 28105 Set 26- Oct 09

RUBEN ILDEMAR MARTINEZ (Ficha: 2-35470/2008).
Montevideo, 1 de Setiembre de 2008.
Esc. Mabel Ma. Guido Pesce, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 28119 Set 26- Oct 09

CUARTO TURNO

WALTHER BALTASAR MEDERO LAGO (FA. 2-38631/2008).
Montevideo, 27 de Agosto de 2008.
Esc. RAQUEL AGNETTI, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 26591 Set 16- Set 29

CARLOS PIÑEYRO ZANOTTI (FA. 2-39125/2008).
Montevideo, 27 de Agosto de 2008.
Esc. RAQUEL AGNETTI, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 26711 Set 16- Set 29

MARIA RENEE DI CIOCCO BRAIDA (Ficha 2-40061/2008).
Montevideo, 1º de Setiembre de 2008.
Esc. RAQUEL AGNETTI, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 26830 Set 17- Set 30

EMILIO BEVC SKUTNIK (FA. 2-38129/2008).
Montevideo, 27 de Agosto de 2008.
Esc. RAQUEL AGNETTI, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 26917 Set 17- Set 30

MARIA ANGELICA BALAO LOTITO (FA. 2-41085/2008).
Montevideo, 5 de Setiembre de 2008.
Esc. RAQUEL AGNETTI, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27167 Set 19- Oct 02

LIROMPEYA VISITACION MEDINA ARIAS (Ficha 2-40247/2008).
Montevideo, 1º de Setiembre de 2008.
Esc. RAQUEL AGNETTI, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27250 Set 19- Oct 02

HUGO ALBERTO PEÑA MOREIRA (FA. 2-37300/2008).
Montevideo, 18 de Agosto de 2008.
Esc. RAQUEL AGNETTI, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27361 Set 22- Oct 03

LAZARO GUREVICH KISIN (FA. 2-26470/2008).
Montevideo, 25 de Julio de 2008.
Esc. RAQUEL AGNETTI, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27362 Set 22- Oct 03

NORMA DINORA FERNANDEZ PEÑA (FA. 2-39502/2008).
Montevideo, 27 de Agosto de 2008.
Esc. RAQUEL AGNETTI, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27430 Set 22- Oct 03

LILIA BOGADO CAMISA (FA. 2-33489/2008).
Montevideo, 1º de Agosto de 2008.
Esc. RAQUEL AGNETTI, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27717 Set 24- Oct 07

JOSE MARIA ADRIAN FRIAS e INOCENCIA REYNOSO (FA. 2-37923/2008).
Montevideo, 12 de Setiembre de 2008.
Esc. RAQUEL AGNETTI, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27914 Set 25- Oct 08

CARLOS MARIA FELITTI DELUCCHI (FA. 2-42251/2008).
Montevideo, 12 de Setiembre de 2008.
Esc. RAQUEL AGNETTI, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27938 Set 25- Oct 08

WALTER ANGELERI MOUZO (FA. 2-17929/2008).
Auxiliado de pobreza.
Montevideo, 12 de Setiembre de 2008.
Esc. RAQUEL AGNETTI, ACTUARIA.
01) (Sin Costo) 10/p 28084 Set 26- Oct 09

QUINTO TURNO

IGNACIO JOSÉ AIRALDI GARCÍA (ficha 2-39757/2008).
Montevideo, 8 de Setiembre de 2008.
Esc. LUIS G. MAQUIEIRA VERAZA, Actuario Adjunto.
01) $ 2420 10/p 26501 Set 16- Set 29

CALO BENELLI, MARÍA del AMPARO (Expediente 2-37957-2008).
Montevideo, 28 de Agosto de 2008.
Esc. LUIS G. MAQUIEIRA VERAZA, Actuario Adjunto.
01) $ 2420 10/p 26717 Set 16- Set 29

MAXIMILIANO GALLEGO ALVAREZ (Ficha 2-19688/2008).
Montevideo, 28 de Julio de 2008.
Esc. LUIS G. MAQUIEIRA VERAZA, Actuario Adjunto.
01) $ 2420 10/p 26829 Set 17- Set 30

BASILISA SEVERIANA ALVAREZ RODRIGUEZ y MIRIAM CRISTINA de la FUENTE ALVAREZ (ficha 2-29361/2008).
Montevideo, 12 de Setiembre de 2008.
Esc. LUIS G. MAQUIEIRA VERAZA, Actuario Adjunto.
01) $ 2420 10/p 27034 Set 18- Oct 01

PEDRO RIERA CAPROTTI y MARÍA ESTHER ROBINSON RUSSI (Ficha 2-54.811/2006).
Auxiliado de pobreza.
Montevideo, 16 de Setiembre de 2008.
Esc. Luis G. Maquieira Veraza, ACTUARIO ADJUNTO.
01) (Sin Costo) 10/p 27064 Set 18- Oct 01

CLYDE ETHEL BENECH HEIN (IUE 2-38.802/2008).
Montevideo, 05 de Setiembre de 2008.
Esc. LUIS G. MAQUIEIRA VERAZA, Actuario Adjunto.
01) $ 2420 10/p 27342 Set 22- Oct 03

EMA OLIVERA (Exp 2-37297/2008).
Montevideo, 12 de Setiembre de 2008.
Esc. Luis G. Maquieira Veraza, Actuario Adjunto.
01) $ 2420 10/p 27424 Set 22- Oct 03

DORA CASARAVILLA ESCARIZ (Ficha 2-42048/2008).
Montevideo, 17 de Setiembre de 2008.
Esc. LUIS G. MAQUIEIRA VERAZA, Actuario Adjunto.
01) $ 2420 10/p 27501 Set 23- Oct 06

GRACIELA MARÍA VENGHI VISPO e ILDA ESTHER VISPO GÓMEZ (ficha 2-43086/2008).
Montevideo, 18 de Setiembre de 2008.
Esc. Luis G. Maquieira Veraza, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 27502 Set 23- Oct 06

AGAFJA MANIK o MANYK BILEK y ANA MARIA KUCHARSKI MANYK o NANYK (Nº Ficha 2-43283/2008).
Montevideo, 18 de Setiembre de 2008.
Esc. LUIS G. MAQUIEIRA VERAZA, Actuario Adjunto.
01) $ 2420 10/p 27511 Set 23- Oct 06

MAZZARIELLO CUOZZO, ALFONSO (Ficha 2-35847/2008).
Montevideo, 18 de Setiembre de 2008.
Esc. Luis G. Maquieira Veraza, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 27813 Set 24- Oct 07

BLAS CABRERA ALVAREZ (Ficha 2-42558/2008).
Montevideo, 16 de Setiembre de 2008.

Esc. Ana M. Bruno Pollero, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27939 Set 25- Oct 08

BLANCA ALCALA VAZQUEZ GARMENDIA (Ficha 2-16016/2008).
Montevideo, 16 de Junio de 2008.
Esc. LUIS G. MAQUIEIRA VERAZA, Actuario Adjunto.
01) $ 2420 10/p 28070 Set 26- Oct 09

SEXTO TURNO

RAMON LORENZO BORNIO (Fa. Nro. 2-38773/2008).
Montevideo, 04 de Setiembre de 2008.
Esc. OLGA VAES TIRELLI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26586 Set 16- Set 29

ANTONIO NASTASI DI GENIO o ANTONIO NASTASI; CONCEPCION PALLADINO DI GENIO DE NASTASI, o CONCETTA PALLADINO o CONCETTA CONCEPCION PALLADINO y COXIMO ROLANDO NASTASI PALADINO o COXIMO ROLANDO NASTASI PALADINO o COXIMO ROLANDO NASTASI (Fa. Nro. 2-59661/2007).
Montevideo, 16 de Julio de 2008.
Ma. Catalina Elhordoy Perdomo, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26593 Set 16- Set 29

RICARDO MALDONADO MIRABALLES y JUANA ANGELA PARODI CRAVERO (Fa. Nro. 2-37494/2008).
Montevideo, 15 de Agosto de 2008.
Esc. OLGA VAES TIRELLI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26688 Set 16- Set 29

CELIA CERON BORDEROLLE (Fa. Nro. 2-63232/2007).
Montevideo, 11 de Febrero de 2008.
OLGA VAES TIRELLI, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27190 Set 19- Oct 02

LUIS ALBERTO GONZALEZ SOSA (Fa. Nro. 2-36928/2008).
Montevideo, 29 de Agosto de 2008.
Esc. OLGA VAES TIRELLI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27195 Set 19- Oct 02

CARMELO CARLONE PEPE (Fa. Nro. 2-33746/2008).
Montevideo, 7 de Agosto de 2008.
Esc. OLGA VAES TIRELLI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27251 Set 19- Oct 02

ARTURO NELSON MIRANDA DE LOS SANTOS (Fa. Nro. 2-38457/2008).
Montevideo, 29 de Agosto de 2008.
Esc. OLGA VAES TIRELLI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27427 Set 22- Oct 03

TOROS LAPADJIAN KASBARIAN (Fa. Nro. 2-39439/2008).
Montevideo, 9 de Setiembre de 2008.
Esc. OLGA VAES TIRELLI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27440 Set 22- Oct 03

LILA ESQUERRA MORENO (Fa. Nro. 2-42060/2008).
Montevideo, 9 de Setiembre de 2008.
Esc. OLGA VAES TIRELLI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27517 Set 23- Oct 06

ANUNCIA GARRIDO CONDE (Fa. Nro. 2-38067/2008).
Montevideo, 29 de Agosto de 2008.
Esc. OLGA VAES TIRELLI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27585 Set 23- Oct 06

ANALIA MACHADO ANTUNEZ (Fa. Nro. 2-38882/2008).
Montevideo, 4 de Setiembre de 2008.
Esc. OLGA VAES TIRELLI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27591 Set 23- Oct 06

SANTANA RODRIGUEZ (Fa. Nro. 2-38304/2008).
Montevideo, 22 de Agosto de 2008.
Esc. OLGA VAES TIRELLI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27595 Set 23- Oct 06

JULIANA TEODORA PEREZ BONILLA (Fa. Nro. 2-34528/2008).
Montevideo, 15 de Agosto de 2008.
Esc. OLGA VAES TIRELLI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27716 Set 24- Oct 07

WALTER JULIAN ALANIZ RAMPONI (Fa. Nro. 2-39831/2008).
Montevideo, 9 de Setiembre de 2008.
Esc. OLGA VAES TIRELLI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27724 Set 24- Oct 07

MARIA ESTHER DE DIOS CASTRO (Fa. Nro. 2-41911/2008).
Montevideo, 16 de Setiembre de 2008.
Esc. OLGA VAES TIRELLI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27777 Set 24- Oct 07

ISABEL VARGAS VARGAS (Fa. Nro. 2-40130/2008).
Montevideo, 9 de Setiembre de 2008.
Esc. OLGA VAES TIRELLI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27985 Set 26- Oct 09

SEPTIMO TURNO

RAMON ESCOLASTICO GOTTA BONILLA (Ficha 2-30863/2008).
Montevideo, 22 de Julio de 2008.
Dra. Cinthia Pestaña Vaucher, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 26597 Set 16- Set 29

ANDRES HUGO GANDOLFO FORCELLATI (Ficha 2-27620/2008).
Montevideo, 17 de Junio de 2008.
Dra. Cinthia Pestaña Vaucher, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27089 Set 18- Oct 01

MARIA ROSA SOLDAVINI FRASNETTI (Ficha 2-37694/2008).
Montevideo, 8 de Setiembre de 2008.
Esc. Nora A. Annunziatto, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27334 Set 22- Oct 03

DOLORES CRISTINA LOMBA RODRIGUEZ (Ficha 2-61626/2007).
Montevideo, 19 de Diciembre de 2007.
Dra. Cinthia Pestaña Vaucher, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27337 Set 22- Oct 03

MARIA EMA SOSA ACOSTA (Ficha 2-39558/2008).
Montevideo, 2 de Setiembre de 2008.
Dra. Cinthia Pestaña Vaucher, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27340 Set 22- Oct 03

ADA HORTENSIA u HORTENCIA GRAJALES CANAYOCIOS o CANAYOUOS o CANAYOUS o CAZAYOUS o CAZAYOUOS o CAZAYUOS o CAZAYOU o CAZAYUS o CASAYOUS o CASAYUS (Ficha 2-24208/2008).
Montevideo, 29 de Julio de 2008.
Dra. Cinthia Pestaña Vaucher, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27345 Set 22- Oct 03

WASHINGTON JOSE SOUTO RODRIGUEZ (Ficha 2-41135/2008).
Montevideo, 28 de Agosto de 2008.
Dra. Cinthia Pestaña Vaucher, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27408 Set 22- Oct 03

RAMONA VIERA GRENNO (Ficha 2-40108/2008).
Montevideo, 22 de Agosto de 2008.
Dra. Cinthia Pestaña Vaucher, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27820 Set 24- Oct 07

ELIZABETH SMITH DE LOS SANTOS (Ficha 2-42055/2008).
Montevideo, 18 de Setiembre de 2008.
Dra. Cinthia Pestaña Vaucher, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27905 Set 25- Oct 08

GLADYS ELENA BESSIO GONZALEZ (Ficha 2-42572/2008).
Montevideo, 18 de Setiembre de 2008.
Dra. Cinthia Pestaña Vaucher, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27907 Set 25- Oct 08

MIGUEL WALDEMAR TRAVERSO GUFANTTI (Ficha 2-34628/2008).
Montevideo, 1º de Agosto de 2008.
Dra. Cinthia Pestaña Vaucher, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 28030 Set 26- Oct 09

OCTAVO TURNO

ERNESTINA GABRIELA LOVA SALAMAN o ERNESTINA GABRIELA LOVA SALAMANO o ERNESTA GABRIELA LOVA SALAMAN (Fa: 2-21402/2008).
Montevideo, 17 de Junio de 2008.
Esc. María del Carmen Gandara, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26931 Set 17- Set 30

EDUARDO MIGUEZ ALONSO (Fa: 2-32868/2008).
Montevideo, 12 de Agosto de 2008.
Esc. Mª. del Carmen Gándara, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26941 Set 18- Oct 01

MABEL NOVA PINTOS (Fa: 2-33731/2008).
Montevideo, 12 de Agosto de 2008.
Esc. Mª. del Carmen Gándara, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27022 Set 18- Oct 01

JUAN CARLOS RODRIGUEZ PAIS y ANTONIO GABRIEL RODRIGUEZ (Fa: 2-38280/2008).
Montevideo, 29 de Agosto de 2008.
Mª. Alicia Curi Pérez, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27310 Set 22- Oct 03

JOSE LOPEZ GIMENEZ y CRUZA MELO MONTERO (Fa: 2-29402/2008).
Montevideo, 25 de Julio de 2008.
Esc. María del Carmen Gandara, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27513 Set 23- Oct 06

ZORKA PODRAVSKI o PODRAVSKY MELEH (Fa: 2-16671/2008).
Montevideo, 22 de Mayo de 2008.
Esc. María del Carmen Gandara, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27593 Set 23- Oct 06

RENEE ANGELA MIGLIERINA VENTURA (Fa: 2-38453/2008).
Montevideo, 29 de Agosto de 2008.
Esc. María del Carmen Gandara, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27652 Set 24- Oct 07

RAUL ENRIQUE BIDART SAIBENE (Fa: 2-7737/2008).
Montevideo, 03 de Abril de 2008.
Esc. María del Carmen Gandara, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27685 Set 24- Oct 07

ANDREA ESTANISLADA BETANCOR FIERRO e HIPOLITO RUIZ PEREZ (Fa: 2-35930/2008).
Montevideo, 29 de Agosto de 2008.
Esc. María del Carmen Gandara, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27711 Set 24- Oct 07

GUILLERMO MARTINEZ BENTANCOR ó BENTANCURT (Fa: 2-39786/2008).
Montevideo, 09 de Setiembre de 2008.
Esc. Mª. del Carmen Gándara, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27849 Set 25- Oct 08

AMELIA VAZQUEZ POSE (Fa: 2-41146/2008).
Montevideo, 09 de Setiembre de 2008.
Esc. Mª. del Carmen Gándara, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28071 Set 26- Oct 09

MARIA HERMINIA ARIA AEBLI (Fa: 2-37521/2008).
Montevideo, 29 de Agosto de 2008.
Esc. María del Camen Gandara, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28123 Set 26- Oct 09

NOVENO TURNO

LEON ESPERANZA LEVI (Ficha 2-30965/2008).
Montevideo, 9 de Setiembre de 2008.
Esc. SUSANA BARREIRO SEIJAS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26587 Set 16- Set 29

TERESITA JUSTA VIERA MUÑIZ (Ficha 2-21799/2008).
Auxiliado de pobreza.
Montevideo, 9 de Setiembre de 2008.
Esc. SUSANA BARREIRO SEIJAS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) (Sin Costo) 10/p 26608 Set 16- Set 29

DELMIRO EDGARDO NUÑEZ MARTINEZ (Ficha 2-20799/2008).
Montevideo, 21 de Mayo de 2008.
Esc. SUSANA BARREIRO SEIJAS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26707 Set 16- Set 29

CARMELO RICARDO MARTINEZ (Ficha 2-8987/2008).
Montevideo, 27 de Marzo de 2008.
Esc. SUSANA BARREIRO SEIJAS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26928 Set 17- Set 30

RAMONA LUCIA TEJERA VIERA (Ficha 2-18022/2008).
Montevideo, 7 de Mayo de 2008.
Esc. SUSANA BARREIRO SEIJAS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26948 Set 18- Oct 01

ANA MARIA BENECCHI MARTEGANI (FICHA 2-54404/2004).
Montevideo, 12 de Noviembre de 2004.
Dra. ELVIRA MEDINA ORIOL, ACTUARIA PASANTE.
01) $ 2420 10/p 27020 Set 18- Oct 01

ELSA PRANDO BAUZA (Ficha 2-41894/2008).
Montevideo, 4 de Setiembre de 2008.
Esc. SUSANA BARREIRO SEIJAS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27162 Set 19- Oct 02

MARIA ELENA AZAMBUJA EGUILUZ (Ficha 2-42049/2008).
Montevideo, 4 de Setiembre de 2008.
Esc. SUSANA BARREIRO SEIJAS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27164 Set 19- Oct 02

ALFREDO CARMEN RAMIREZ (Ficha 2-36346/2008).
Montevideo, 11 de Agosto de 2008.
Esc. SUSANA BARREIRO SEIJAS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27252 Set 19- Oct 02

SUSANA MARGARITA BERMUDEZ DIANA (Ficha 2-16338/2008).
Montevideo, 30 de Abril de 2008.
Esc. SUSANA BARREIRO SEIJAS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27438 Set 22- Oct 03

ELECTRA RAQUEL BRITO ALFONSO (Ficha 2-40803/2008).
Montevideo, 29 de Agosto de 2008.
Esc. SUSANA BARREIRO SEIJAS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27471 Set 23- Oct 06

MARIA MARTHA FERULANO DAVERI (Ficha 2-38171/2008).
Montevideo, 4 de Setiembre de 2008.
Esc. SUSANA BARREIRO SEIJAS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27982 Set 26- Oct 09

DECIMO TURNO

ERIBERTO RENE CASELLA D'AMATO o D'AMATTO o ERIBERTO RENE CASELA o CASCELLA D'AMATO o D'AMATTO (FICHA 2-5090/2008).
Montevideo, 15 de Agosto de 2008.
ESC. SAMYRA BASANTA KAMAID, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26924 Set 17- Set 30

LUIS ALBERTO BERNERA MEDEROS (FICHA 2-31525/2008).
Montevideo, 15 de Agosto de 2008.
ESC. SAMYRA BASANTA KAMAID, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27344 Set 22- Oct 03

VICENZO ROSARIO PESCE FERRA (FICHA 2-9378/2008).
Montevideo, 4 de Abril de 2008.
Esc. Mabel Ma. Guido Pesce, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27357 Set 22- Oct 03

JUAN ANTONIO LARCHERO PARODI (FICHA 2-30689/2008).
Montevideo, 15 de Agosto de 2008.
ESC. SAMYRA BASANTA KAMAID, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27514 Set 23- Oct 06

PETRONILA HERMINDA MARTINEZ SANGUINETTI (FICHA 2-20198/2008).
Montevideo, 13 de Junio de 2008.
ESC. SAMYRA BASANTA KAMAID, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27714 Set 24- Oct 07

BLANCA ALBA PRESA MENDEZ (FICHA 2-33481/2008).
Montevideo, 14 de Agosto de 2008.
ESC. SAMYRA BASANTA KAMAID, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27715 Set 24- Oct 07

DECIMOPRIMER TURNO

MARIA GLORIA BEROT MARTINEZ (FA. 2-34518/2008).
Montevideo, 6 de Agosto de 2008.
Dra. ELVA FERNANDEZ QUINTAS, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 24486 Set 17- Set 30

LUIS ALBERTO BENITEZ MODERNEL (FA. 2-37844/2008).
Montevideo, 5 de Setiembre de 2008.
Dra. ELVA FERNANDEZ QUINTAS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26585 Set 16- Set 29

NORMA LIDIA o NORMA FERNANDEZ o FERNANDEZ ETCHETTO (FA. 2-40112/2008).
Montevideo, 29 de Agosto de 2008.
Dra. ELVA FERNANDEZ QUINTAS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26598 Set 16- Set 29

HERMELINDA o ERMELINDA COSSIO HILLA (FA. 2-39381/2008).
Montevideo, 29 de Agosto de 2008.
Dra. ELVA FERNANDEZ QUINTAS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26947 Set 18- Oct 01

CLARA ELENA HAAS STERN (FA. 2-33021/2008).
Montevideo, 31 de Julio de 2008.
Dra. ELVA FERNANDEZ QUINTAS, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 26989 Set 18- Oct 01

ARTURO ORIGÜELA SIMOIS (FA. 2-35182/2008).
Montevideo, 5 de Setiembre de 2008.
Dra. ELVA FERNANDEZ QUINTAS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27037 Set 18- Oct 01

PABLO ANIBAL BARELA o VARELA MARTINEZ y MARIA BERNABELA MARTINEZ LARROSA (FA. 2-40651/2008).
Montevideo, 5 de Setiembre de 2008.
Dra. ELVA FERNANDEZ QUINTAS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27432 Set 22- Oct 03

JORGE LUIS AGUDIN (FA. 2-19434/2008).
Montevideo, 18 de Agosto de 2008.
Dra. ELVA FERNANDEZ QUINTAS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27596 Set 23- Oct 06

JUAN GREGORIO DIAZ CABRERA (FA. 2-41906/2008).
Montevideo, 9 de Setiembre de 2008.
Esc. RAQUEL AGNETTI, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27778 Set 24- Oct 07

VANDA o WANDA JOLKIEWSKY o JOLKIEVSKY BRESS o BRES (FA. 2-31143/2008).
Montevideo, 9 de Setiembre de 2008.
Esc. RAQUEL AGNETTI, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27848 Set 25- Oct 08

ANTONIO DOMINGO MELOGNO CERIZOLA o CERISOLA (FA. 2-41198/2008).
Montevideo, 9 de Setiembre de 2008.
Esc. RAQUEL AGNETTI, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27936 Set 25- Oct 08

BRENDA OBALDIA LAGO (FA. 2-38876/2008).
Montevideo, 16 de Setiembre de 2008.
Dra. ELVA FERNANDEZ QUINTAS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28104 Set 26- Oct 09

DECIMOSEGUNDO TURNO

RODRIGUEZ SENCION, BLANCA VIOLETA (2-31829/2008).
Montevideo, 21 de Agosto de 2008.
Esc. Luis G. Maquieira Veraza, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 26578 Set 16- Set 29

SONIA MARTHA QUEIRUGA CONTI (ficha Nº 2-37863/2008).
Montevideo, 3 de Setiembre de 2008.
Esc. LUIS G. MAQUIEIRA VERAZA, Actuario Adjunto.
01) $ 2420 10/p 26828 Set 17- Set 30

CAMPO MONTEGHIRFO, WALTER ENRIQUE (Ficha 2-41801/2008).
Montevideo, 9 de Setiembre de 2008.
Esc. Luis G. Maquieira Veraza, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 26910 Set 17- Set 30

LAVIE, NINA AMANDA (Ficha 2-40890/2008).
Montevideo, 12 de Setiembre de 2008.
Esc. Luis G. Maquieira Veraza, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 27087 Set 18- Oct 01

DANIEL ANGEL BOSSIO REIG (Ficha 2-34755/2008).
Montevideo, 10 de Setiembre de 2008.
Esc. LUIS G. MAQUIEIRA VERAZA, Actuario Adjunto.
01) $ 2420 10/p 27099 Set 19- Oct 02

MARIA DEL CARMEN VEDANA CIVETTA (Expediente: 2-30451/2008).
Montevideo, 14 de Agosto de 2008.
Esc. LUIS G. MAQUIEIRA VERAZA, Actuario Adjunto.
01) $ 2420 10/p 27278 Set 22- Oct 03

CAYETANO JOSÉ ROSA GONZALEZ (Ficha 2-42602/2008).
Montevideo, 17 de Setiembre de 2008.
Esc. Luis G. Maquieira Veraza, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 27506 Set 23- Oct 06

DORA ELIZABETH o ELISABETH PEREYRA HANSEN (Ficha 2-37534/2008).
Montevideo, 17 de Setiembre de 2008.
Esc. Luis G. Maquieira Veraza, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 27824 Set 24- Oct 07

DECIMOTERCER TURNO

VIOLETA FELIPA MIRANDA MIRANDA (Fa. Nro. 2-28028/2008).
Montevideo, 24 de Julio de 2008.
Esc. OLGA VAES TIRELLI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26738 Set 17- Set 30

DOLORES AMARELLE FERREIRO (Fa. Nro. 2-28749/2008).
Montevideo, 21 de Julio de 2008.
Dra. EMMA MOREIRA DE LIMA, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 26843 Set 17- Set 30

RUFILO MAURILIO VERGARA VERGARA (Fa. Nro. 2-33459/2008).
Montevideo, 04 de Setiembre de 2008.
Esc. OLGA VAES TIRELLI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27163 Set 19- Oct 02

MAGDALENA ANTON GIUDICE y ALBERTO GERARDO DEL CORAZON DE JESUS BASIGALUZ SECCO (Fa. Nro. 2-34535/2008).
Montevideo, 13 de Agosto de 2008.
Esc. OLGA VAES TIRELLI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27198 Set 19- Oct 02

MARIA GLARIS o GLARYS o GLADYS RODRIGUEZ REY (Fa. Nro. 2-39227/2008).
Montevieo, 9 de Setiembre de 2008.
Esc. OLGA VAES TIRELLI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27335 Set 22- Oct 03

MARIA SANCHEZ GALLARDO y GABRIEL PIÑERO GALLARDO (Fa. Nro. 2-39574/2008).
Montevideo, 5 de Setiembre de 2008.
Esc. OLGA VAES TIRELLI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27439 Set 22- Oct 03

CELESTE NERIS GAITAN DE AGOSTINO o DEAGOSTINO o DE AGUSTINO (Fa. Nro. 2-13678/2008).
Montevideo, 9 de Setiembre de 2008.
Esc. OLGA VAES TIRELLI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27713 Set 24- Oct 07

ERNESTO OSCAR BOMBELLI BOSOLASCO y GLADYS GONZALEZ GUIXE (Fa. Nro. 2-30388/2008).
Montevideo, 16 de Setiembre de 2008.
Esc. OLGA VAES TIRELLI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27727 Set 24- Oct 07

DECIMOCUARTO TURNO

MIRTHA FRANCISCA HORNOS DELGADO (Ficha 2-7837/2008).
Montevideo, 1º de Abril de 2008.
Dra. Cinthia Pestaña Vaucher, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 26709 Set 16- Set 29

ARQUIMEDES RENE MELO ETCHICHURY (Ficha 2-36945/2008).
Montevideo, 3 de Setiembre de 2008.
Dra. Cinthia Pestaña Vaucher, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 26822 Set 17- Set 30

ELSA RIVERO CORREALE o CORREALES (Ficha 2-24834/2008).
Montevideo, 13 de Junio de 2008.
Dra. Cinthia Pestaña Vaucher, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 26915 Set 17- Set 30

EMMA ALVAREZ NIEVES (Ficha 2-38385/2008).
Montevideo, 15 de Agosto de 2008.
Dra. Cinthia Pestaña Vaucher, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 26927 Set 17- Set 30

EFROIM o EFRAIN FRUCHTER TABAK (Ficha 2-39367/2008).
Montevideo, 27 de Agosto de 2008.
Dra. Cinthia Pestaña Vaucher, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27428 Set 22- Oct 03

MARIA INES CARRAU BERAMENDI (Ficha 2-37628/2008).
Montevideo, 15 de Agosto de 2008.
Dra. Cinthia Pestaña Vaucher, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27909 Set 25- Oct 08

JULIO HONORIO CORBO DIRON (Ficha 2-34260/2008).
Montevideo, 4 de Agosto de 2008.
Dra. Cinthia Pestaña Vaucher, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27937 Set 25- Oct 08

DECIMOQUINTO TURNO

ANTONIO ALCIDES HARTMANN o HARTMAN QUIJANO y ALCIDES HARTMANN o HARTMAN ROSAS (Expediente Nº 2-29531/2008).
Montevideo, 22 de Julio de 2008.
Esc. Aricel Fernandez, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 26706 Set 16- Set 29

JUAN CUADRADO LOPEZ, RAMONA INOCENCIA VILLAR y JOSE CUADRADO VILLAR (Ficha Nº 2-41404/2008).
Montevideo, 2 de Setiembre de 2008.
Esc. Edith Baygorria, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 26916 Set 17- Set 30

ODITA ESTHER BRUN (Expediente Nº 2-30582/2008).
Montevideo, 22 de Julio de 2008.
Esc. Aricel Fernandez, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 26993 Set 18- Oct 01

JOSE POSE GARRIDO (Ficha Nº 2-31310/2008).

Montevideo, 24 de Julio de 2008.
Esc. Aricel Fernandez, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27018 Set 18- Oct 01

JUAN CARLOS TABORDA (Expediente Nº 2-39722/2008).
Montevideo, 27 de Agosto de 2008.
Esc. Aricel Fernandez, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27149 Set 19- Oct 02

IRACEMA VIDELA (Ficha Nº 2-33813/ 2008).
Montevideo, 30 de Julio de 2008.
Esc. Aricel Fernandez, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27166 Set 19- Oct 02

MARIA ELVIRA SCALONE AURICCHIO (Ficha Nº 2-41841/2008).
Montevideo, 4 de Setiembre de 2008.
Esc. Edith Baygorria, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27191 Set 19- Oct 02

VELIA ADORE TEPERINO FERNANDEZ (Ficha Nº 2-42403/2008).
Montevideo, 10 de Setiembre de 2008.
Esc. Edith Baygorria, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27508 Set 23- Oct 06

MARIA ALCIRA BARRETO MARTINEZ (Ficha Nº 2-31576/2008).
Montevideo, 24 de Julio de 2008.
Esc. Aricel Fernandez, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27515 Set 23- Oct 06

ARMANDO LOPEZ PAEZ (Ficha Nº 2-43404/2008).
Montevideo, 15 de Setiembre de 2008.
Esc. Edith Baygorria, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27817 Set 24- Oct 07

DECIMOSEXTO TURNO

JUAN GERONIMO VALENTIN GONZALEZ (Ficha Nº 2-32685/2008).
Montevideo, 25 de Julio de 2008.
Esc. Aricel Fernandez, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 26594 Set 16- Set 29

DANIEL MARSET RODRIGUEZ (Expediente Nº 2-1092/2008).
Montevideo, 13 de Febrero de 2008.
Esc. Edith Baygorria, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 26821 Set 17- Set 30

LUIS CANDIDO CARRASCO SANTO o SANTOS (Ficha Nº 2-32545/2008).
Montevideo, 19 de Agosto de 2008.
Esc. Aricel Fernandez, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 26944 Set 18- Oct 01

ENRIQUE HORACIO SAVIO (Expediente Nº 2-40030/2008).
Montevideo, 26 de Agosto de 2008.
Esc. Aricel Fernandez, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27358 Set 22- Oct 03

MARIO ARBOLEYA (Ficha Nº 2-42215/ 2008).
Montevideo, 5 de Setiembre de 2008.
Esc. Edith Baygorria, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27597 Set 23- Oct 06

IRMA TELMA PEREZ POSTIGLIONI (Ficha Nº 2-26286/2008).
Montevideo, 28 de Agosto de 2008.
Esc. Aricel Fernandez, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27612 Set 24- Oct 07

HECTOR LENA MANTERO (Nº Expediente 2-43904/2008).
Montevideo, 16 de Setiembre de 2008.
Esc. Edith Baygorria, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27709 Set 24- Oct 07

MARIA ELENA ESTEBAN ISE (Ficha Nº 2-44278/2008).
Montevideo, 17 de Setiembre de 2008.
Esc. Edith Baygorria, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27927 Set 25- Oct 08

SYLVIA RAQUEL MOZZO LALIA (Expediente Nº 2-40175/2008).
Montevideo, 26 de Agosto de 2008.
Esc. Aricel Fernandez, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27981 Set 26- Oct 09

DECIMOSEPTIMO TURNO

ATILIO HUMBERTO CAIROLI FERNANDEZ (I.U.E. N° 2-40703/2008).
Montevideo, 8 de Setiembre de 2008.
Dra. ADELA SAAVEDRA, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 26737 Set 17- Set 30

ELINA CARDOZO OLID (FICHA Nº 2-7256/2008).
Montevideo, 25 de Marzo de 2008.
Dra. ADELA SAAVEDRA, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 26940 Set 18- Oct 01

JOSE FLORENTINO DELGADO TIMAN (IUE Nº 2-27873/2008).
Montevideo, 24 de Junio de 2008.
Dra. ADELA SAAVEDRA, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 26942 Set 18- Oct 01

GLADYS CLAIRE MIHOK FONTES (I.U.E. Nº 2-38504/2008).
Montevideo, 9 de Setiembre de 2008.
Dra. ADELA SAAVEDRA, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27589 Set 23- Oct 06

NESTOR EXEQUIEL MARTINEZ o NESTOR EXEQUIEL MARTINEZ CASALE (I.U.E. Nº 2-38083/2008).
Montevideo, 5 de Setiembre de 2008.
Dra. ADELA SAAVEDRA, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27712 Set 24- Oct 07

ELIDA MABEL MAQUIOLI BARRIOS (I.U.E. Nº 2-28420/2008).
Auxiliado de pobreza.
Montevideo, 18 de Setiembre de 2008.
Dra. ADELA SAAVEDRA, ACTUARIA.
01) (Sin Costo) 10/p 28079 Set 26- Oct 09

DECIMOCTAVO TURNO

JORGE NUÑEZ CESPEDES ó CESPERES (IUE Nº 2-22282/2008).
Montevideo, 23 de Junio de 2008.
Dra. ADELA SAAVEDRA, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 26503 Set 16- Set 29

ROMAN JUSTO SANCHEZ RODRIGUEZ (I.U.E. Nº 2-35023/2008).
Montevideo, 22 de Agosto de 2008.
Dra. ADELA SAAVEDRA, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 26592 Set 16- Set 29

JULIA ENRIQUETA FERRARO REBELLA (I.U.E. Nº 2-33480/2008).
Montevideo, 2 de Setiembre de 2008.
Dra. ADELA SAAVEDRA, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27165 Set 19- Oct 02

DOMINGA ROSAS RIERA (FICHA A/82/ 2001).
Montevideo, 30 de Marzo de 2001.
Ma. del C. CABRERA ROBAINA, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27587 Set 23- Oct 06

LIRIA RENEE PERDOMO LAGUARDA y JULIO ALFREDO MARSICANO BARRIOS (I.U.E. Nº 2-42019/2008).
Montevideo, 18 de Setiembre de 2008.
Dra. ADELA SAAVEDRA, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27704 Set 24- Oct 07

JUANA ABDO ADIB (I.U.E. Nº 2-39475/ 2008).
Montevideo, 18 de Setiembre de 2008.
Dra. ADELA SAAVEDRA, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27821 Set 24- Oct 07

FLORA CANDIDA CARRARA PIO (FICHA: 2-39978/2008).
Montevideo, 17 de Setiembre de 2008.
Dra. ADELA SAAVEDRA, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27822 Set 24- Oct 07

AZUCENA PEREZ ROMERO (I.U.E. Nº 2-39980/2008).
Montevideo, 18 de Setiembre de 2008.
Dra. ADELA SAAVEDRA, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27960 Set 25- Oct 08

PEDRO CAMPBELL CLUTTERBUCK (I.U.E. Nº 2-39109/2008).
Montevideo, 8 de Setiembre de 2008.
Dra. ADELA SAAVEDRA, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 28082 Set 26- Oct 09

DECIMONOVENO TURNO

PIEDAD AMILCAR CLAVIJO SEQUEIRA (Ficha Nº 2-31827/2008).
Montevideo, 18 de Agosto de 2008.
Esc. BETTINA CERIANI BIANCHI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27015 Set 18- Oct 01

JORGE MIGUEL LASARTE ARAMBURU (Ficha Nº 2-42598/2008).
Montevideo, 9 de Setiembre de 2008.
Esc. BETTINA CERIANI BIANCHI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27038 Set 18- Oct 01

MARIA DELIA BRIANO FRACCHIA (Ficha Nº 2-39585/2008).
Montevideo, 22 de Agosto de 2008.
Esc. BETTINA CERIANI BIANCHI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27509 Set 23- Oct 06

ELISA MARGARITA RIVAS BIRABEN (Ficha Nº 2-38787/2008).
Montevideo, 22 de Agosto de 2008.
Esc. BETTINA CERIANI BIANCHI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27846 Set 25- Oct 08

IRENE DORILA LEMA SOZA ó SOSA (Ficha Nº 2-36518/2008).
Montevideo, 16 de Setiembre de 2008.
Esc. BETTINA CERIANI BIANCHI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28044 Set 26- Oct 09

VIGESIMO TURNO

GILDA RITA CASTAGNA MAZZONI y GILDA RITA SUAREZ CASTAGNA (Ficha: Nº 2-39487/2008).

Montevideo, 21 de Agosto de 2008.
Esc. BETTINA CERIANI BIANCHI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26588 Set 16- Set 29

GERARDO WASHINGTON CORBO SENA ó CENA (Ficha: Nº 2-7030/2008).
Montevideo, 28 de Abril de 2008.
Esc. BETTINA CERIANI BIANCHI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26589 Set 16- Set 29

LILIA TERESITA PALLAS PEREZ (Ficha Nº 2-40172/2008).
Montevideo, 1º de Setiembre de 2008.
Esc. BETTINA CERIANI BIANCHI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26590 Set 16- Set 29

WASHINGTON BELTRAN BAZ BROWN (Ficha Nº 2-17565/2006).
Montevideo, 5 de Junio de 2006.
Esc. Raquel Frieri Lund, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 26718 Set 16- Set 29

CLOTILDE MORELLI BENEDETTO y SERGIO GUSTAVO PIÑEIRO ó PIÑEYRO MORELLI (Ficha: N° 2-40541/2008).
Montevideo, 1° de Setiembre de 2008.
Esc. BETTINA CERIANI BIANCHI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26736 Set 17- Set 30

MARIA ESTHER SPINOSO DALTO (Ficha Nº 2-40977/2008).
Montevideo, 1º de Setiembre de 2008.
Esc. BETTINA CERIANI BIANCHI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26949 Set 18- Oct 01

JOSE MARTINEZ y MARIA TERESA OTERO SOSA (Ficha: Nº 2-42014/2008).
Montevideo, 11 de Setiembre de 2008.
Esc. BETTINA CERIANI BIANCHI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27091 Set 18- Oct 01

JULIO CONRADO VIGNOLO BARRIOS (Ficha Nº 2-28810/2008).
Montevideo, 30 de Junio de 2008.
Esc. BETTINA CERIANI BIANCHI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27338 Set 22- Oct 03

FELIX ó FELIX ALERCIO CENTURION ORTA (Ficha Nº 2-42400/2008).
Montevideo, 11 de Setiembre de 2008.
Esc. BETTINA CERIANI BIANCHI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27407 Set 22- Oct 03

RAUL ALBERTO MANUEL CALLE GUEVARA RODRIGUEZ (Ficha Nº 2-36083/2008).
Montevideo, 9 de Setiembre de 2008.
Esc. BETTINA CERIANI BIANCHI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27441 Set 22- Oct 03

ALICIA ó ALICIA CELEDONIA CANO DUTRA (Ficha Nº 2-41271/2008).
Montevideo, 11 de Setiembre de 2008.
Esc. BETTINA CERIANI BIANCHI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27618 Set 24- Oct 07

HECTOR JOSE SANABRIA TERRA (Ficha Nº 2-15808/2007).
Montevideo, 13 de Agosto de 2008.
Esc. BETTINA CERIANI BIANCHI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27911 Set 25- Oct 08

JORGE MAZZUIA SERAFIN (Ficha Nº 2-60103/2006).
Montevideo, 11 de Setiembre de 2008.
Esc. BETTINA CERIANI BIANCHI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28046 Set 26- Oct 09

MAURO CAMPODONICO y MARIA ZULMA LARROZA ó LARROSA TRUJILLO (Ficha Nº 2-19007/2008).
Montevideo, 21 de Agosto de 2008.
Esc. BETTINA CERIANI BIANCHI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28072 Set 26- Oct 09

VIGESIMOPRIMER TURNO

SKUPNJAK KVETONOVA JOSE (IUE: 2-41237/2008).
Montevideo, 5 de Setiembre de 2008.
Esc. ALMA MALDONADO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26799 Set 17- Set 30

BARRETO OTERO BERNABÉ (IUE: 2-37677/2008).
Montevideo, 29 de Agosto de 2008.
Esc. ALMA MALDONADO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26826 Set 17- Set 30

ALBERTO MORALES (IUE: 2-39756/2008).
Montevideo, 16 de Setiembre de 2008.
Esc. ALMA MALDONADO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27197 Set 19- Oct 02

PUERTO VERDUN MARIA JULIA (IUE: 2-39549/2008).
Montevideo, 1º de Setiembre de 2008.
Esc. ALMA MALDONADO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27253 Set 19- Oct 02

MARÍA SOLEDAD VERA o VERA GONZÁLEZ y ALFREDO LAUDELINO AMARO VERA (IUE: 2-34526/2008).
Montevideo, 10 de Setiembre de 2008.
MARIA C. GATTI, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27723 Set 24- Oct 07

AMEIJENDA VARELA, MARÍA del ROSARIO (IUE: 2-40101/2008).
Montevideo, 17 de Setiembre de 2008.
Esc. ALMA MALDONADO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27818 Set 24- Oct 07

EDDA GRACIELA HEKIMIAN GIORDANO (ficha 2-26282/2008).
Montevideo, 22 de Setiembre de 2008.
Esc. Alma Maldonado, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 28075 Set 26- Oct 09

LUCIANO DIAZ y HAYDEE MARGOT MOSCONE VANZZINO (IUE: 2-40881/2008).
Montevideo, 8 de Setiembre de 2008.
Esc. ALMA MALDONADO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28122 Set 26- Oct 09

VIGESIMOSEGUNDO TURNO

VALENTINA RAMELLA LATORRE (IUE: 2-47941/2007).
Montevideo, 15 de Noviembre de 2007.
Esc. ALMA MALDONADO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26827 Set 17- Set 30

CARMEN ANGÉLICA ANGELERI LAMAS (IUE: 2-42706/2008).
Montevideo, 12 de Setiembre de 2008.
Esc. ALMA MALDONADO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26844 Set 17- Set 30

BARRIOS MARMO VICTOR ROBERTO (IUE: 2-39097/2008).
Montevideo, 5 de Setiembre de 2008.
MARIA C. GATTI, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 26918 Set 17- Set 30

ISMAEL GENINO MACEDA MELO (IUE: 2-29245/2008).
Montevideo, 6 de Agosto de 2008.
MARIA C. GATTI, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27019 Set 18- Oct 01

CABRERA PETROFF, JULIO ALAN (IUE: 2-40887/2008).
Montevideo, 10 de Setiembre de 2008.
Esc. ALMA MALDONADO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27088 Set 18- Oct 01

AMELIA MOLINA LUCERO y ALBERTO OMAR RATTO AVILA (IUE: 2-40422/2008).
Montevideo, 08 de Setiembre de 2008.
Esc. ALMA MALDONADO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27193 Set 19- Oct 02

SANCHEZ BRITOS MIREYA MARGOT (IUE: 2-7411/2008).
Montevideo, 21 de Julio de 2008.
MARIA C. GATTI, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27336 Set 22- Oct 03

HUMBERTO RUBEN PEREZ o HUMBERTO RUBEN PEREZ GARCIA y MARGARITA MEDEROS (IUE: 2-20948/2008).
Montevideo, 30 de Mayo de 2008.
MARIA C. GATTI, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27475 Set 23- Oct 06

GIRARDI PRESNE, FRANCISCO RAMON (IUE: 2-26806/2008).
Montevideo, 16 de Julio de 2008.
MARIA C. GATTI, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27613 Set 24- Oct 07

DEMÓCRITO CASTRO GODINHO o GODINHO COSTA (IUE: 2-42114/2008).
Montevideo, 17 de Setiembre de 2008.
MARIA C. GATTI, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27983 Set 26- Oct 09

VIGESIMOTERCER TURNO

SILVIA JUDITH DOMINGUEZ FENISOLA (FICHA: 2-37004/2008).
Montevideo, 15 de Agosto de 2008.
Esc. Silvia Bértoli Cavagnaro, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 26914 Set 17- Set 30

JUAN FELIX GONZALEZ TELLECHEA (FICHA: 2-37292/2008).
Montevideo, 15 de Agosto de 2008.

Esc. Silvia Bértoli Cavagnaro, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26926 Set 17- Set 30

ELBIA BASERGA BERRUETA (FICHA: 2-27723/2008).
Auxiliado de pobreza.
Montevideo, 1 de Setiembre de 2008.
Esc. Silvia Bértoli Cavagnaro, ACTUARIA.
01) (Sin Costo) 10/p 27172 Set 19- Oct 02

NELSON ENRIQUE RAPETTI TRAVIESO (FICHA: 2-42576/2008).
Montevideo, 10 de Setiembre de 2008.
Esc. Silvia Bertoli Cavagnaro, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27472 Set 23- Oct 06

ROQUE GAONA MUÑOZ (FICHA: 2-30599/2008).
Montevideo, 12 de Setiembre de 2008.
Esc. Silvia Bértoli Cavagnaro, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27575 Set 23- Oct 06

ERNESTO PEDULLA FERNANDEZ (FICHA: 2-39506/2008).
Montevideo, 26 de Agosto de 2008.
Esc. Silvia Bértoli Cavagnaro, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27588 Set 23- Oct 06

MARIA DE LA ASUNCION APARICIO MEIJENJO o MEIGENGO de GOLDA (FICHA: 2-6948/2008).
Montevideo, 12 de Agosto de 2008.
Esc. Silvia Bértoli Cavagnaro, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27592 Set 23- Oct 06

HUMBERTO MILESSI FASCENCINI o FASCENDINI o FASSANDINI o FASCENTINI (FICHA: 2-25420/2008).
Auxiliado de pobreza.
Montevideo, 15 de Agosto de 2008.
Esc. Silvia Bértoli Cavagnaro, ACTUARIA.
01) (Sin Costo) 10/p 27783 Set 24- Oct 07

ELISA HABRICH ó HABRICK MEILLER ó MEYLER (FICHA: 2-12656/2004).
Montevideo, 28 de Abril de 2004.
Esc. Mirta Y. Bentancur, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28121 Set 26- Oct 09

VIGESIMOCUARTO TURNO

ALMA LILLIAM POSADA GANCIO (FICHA: 2-40822/2008).
Montevideo, 1 de Setiembre de 2008.
Dra. SONIA BORGGIO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26480 Set 16- Set 29

BELTRAN CARLOS CASTAINGDEBAT COLOMBO (FICHA: 2-39684/2008).
Montevideo, 26 de Agosto de 2008.
Dra. SONIA BORGGIO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26745 Set 17- Set 30

EDUARDO JOSE ROBLES DIAZ (FICHA: 2-33605/2008).
Montevideo, 29 de Julio de 2008.
Dra. SONIA BORGGIO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26825 Set 17- Set 30

BERTA CLARA STEINBERG o STEIMBERG KOLODNA (FICHA: 2-32285/2008).
Montevideo, 5 de Agosto de 2008.
Dra. SONIA BORGGIO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27192 Set 19- Oct 02

NILDA MARIA MAHIA GARCIA (FICHA: 2-27519/2008).
Montevideo, 26 de Junio de 2008.
Dra. SONIA BORGGIO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27277 Set 22- Oct 03

MARIA ELSA LARROSA PEREYRA (FICHA: 2-41097/2008).
Montevideo, 4 de Setiembre de 2008.
Dra. SONIA BORGGIO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27341 Set 22- Oct 03

MANUEL MONTIEL (FICHA: 2-37555/2008).
Montevideo, 15 de Agosto de 2008.
Dra. SONIA BORGGIO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27360 Set 22- Oct 03

TOMAS ARNALDO ESCOBAR TENAGLIA y HORTENCIA u HORTENSIA MARIA BERON PUIG (FICHA: 2-45792/2005).
Montevideo, 26 de Agosto de 2008.
Dra. SONIA BORGGIO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27512 Set 23- Oct 06

ROXANA MONTALDO ALBISTUR (FICHA: 2-27394/2008).
Montevideo, 23 de Junio de 2008.
Dra. Sonia Borggio, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27590 Set 23- Oct 06

JUAN JOSE TOMASSONI GIACHELLO (FICHA: 2-38796/2008).
Montevideo, 26 de Agosto de 2008.
Dra. SONIA BORGGIO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27721 Set 24- Oct 07

NILDA GLADYS GIL SUAREZ (FICHA: 2-33483/2008).
Montevideo, 5 de Agosto de 2008.
Dra. SONIA BORGGIO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27722 Set 24- Oct 07

JUANA FRANCISCA PATRON MARTINEZ (FICHA: 2-40636/2008).
Montevideo, 12 de Setiembre de 2008.
Dra. SONIA BORGGIO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28118 Set 26- Oct 09

ANDREA LEONOR o LEONOR ANDREA PEREZ GOMEZ (FICHA: 2-42050/2008).
Montevideo, 10 de Setiembre de 2008.
Dra. SONIA BORGGIO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28120 Set 26- Oct 09

VIGESIMOQUINTO TURNO

LELIA ANA SANCHEZ (Ficha 2-33413/2008).
Montevideo, 30 de Julio de 2008.
Esc. GUILLERMO MADDALENA, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 26669 Set 16- Set 29

JESUS PEREZ RODRIGUEZ (Ficha 2-33053/2008).
Montevideo, 4 de Agosto de 2008.
ESC. GUILLERMO MADDALENA, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 26854 Set 17- Set 30

ORESIA VARELA POSE (Ficha 2-32373/2008).
Montevideo, 25 de Julio de 2008.
Esc. GUILLERMO MADDALENA, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 26946 Set 18- Oct 01

RAMON JAIME MOSSI (Ficha 2-34877/2008).
Montevideo, 14 de Agosto de 2008.
Esc. GUILLERMO MADDALENA, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 26988 Set 18- Oct 01

OLGA ESTHER PERTUSO RAPETTI (Ficha 2-26887/2007).
Montevideo, 30 de Julio de 2007.
Esc. GUILLERMO MADDALENA, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 27213 Set 19- Oct 02

JUAN ANGEL GENTILE FERRARI (Ficha 2-53329/2007).
Auxiliado de pobreza.
Montevideo, 11 de Setiembre de 2008.
Esc. GUILLERMO MADDALENA, ACTUARIO.
01) (Sin Costo) 10/p 27272 Set 22- Oct 03

CARLOS EMILIO BENECH GILLARDO (Ficha 2-27742/2008).
Montevideo, 16 de Julio de 2008.
ESC. GUILLERMO MADDALENA, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 27343 Set 22- Oct 03

FELIPA ROSA PELLONI SOLA (Ficha 2-35519/2008).
Montevideo, 14 de Agosto de 2008.
Esc. GUILLERMO MADDALENA, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 27720 Set 24- Oct 07

MARIA SUAREZ GARCIA (Ficha 2-33878/2008).
Montevideo, 6 de Agosto de 2008.
Esc. GUILLERMO MADDALENA, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 27726 Set 24- Oct 07

OSCAR FELIX ó FELIX D'ANDREA NOVAS (Ficha 2-37046/2008).
Montevideo, 15 de Agosto de 2008.
Esc. GUILLERMO MADDALENA, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 27776 Set 24- Oct 07

ENRIQUE PELAYO PALMA (Ficha 2-36743/2008).
Montevideo, 14 de Agosto de 2008.
Esc. GUILLERMO MADDALENA, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 27814 Set 24- Oct 07

BLANCA ADELA COSINI KENNEDY (Ficha 2-42297/2008).
Montevideo, 11 de Setiembre de 2008.
Esc. GUILLERMO MADDALENA, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 27910 Set 25- Oct 08

MARIO WALTER GONZALEZ ó GONZALEZ CHACON (Ficha 2-41895/ 2008).
Montevideo, 5 de Setiembre de 2008.
Esc. GUILLERMO MADDALENA, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 27940 Set 25- Oct 08

VIGESIMOSEXTO TURNO

SARA MIZRATTI LEWY (Ficha 2-34024/ 2008).
Montevideo, 4 de Agosto de 2008.
ESC GUILLERMO MADDALENA, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 26583 Set 16- Set 29

ENILSA EDELBA ECHEVARRIA GARCIA (Ficha 2-41920/2008).
Montevideo, 4 de Setiembre de 2008.
Esc. GUILLERMO MADDALENA, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 26584 Set 16- Set 29

BENIGNO GREGORIO BARRETO GOMEZ (Ficha 2-22121/2008).
Auxiliado de pobreza.
Montevideo, 2 de Setiembre de 2008.
Esc. GUILLERMO MADDALENA, ACTUARIO.
01) (Sin Costo) 10/p 26643 Set 16- Set 29

MARIA ROSA LOPEZ VAZQUEZ (Ficha 2-42306/2008).
Montevideo, 5 de Setiembre de 2008.
Esc. GUILLERMO MADDALENA, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 26798 Set 17- Set 30

LUIS ANGEL OLIVERI DELL'OCA (Ficha 2-35995/2008).
Montevideo, 28 de Agosto de 2008.
Esc. GUILLERMO MADDALENA, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 26824 Set 17- Set 30

MARIA ELENA FLORES GOMEZ (Ficha 2-21342/2008).
Montevideo, 23 de Mayo de 2008.
Esc. GUILLERMO MADDALENA, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 26842 Set 17- Set 30

JULIA PLACIDA SILVA FERNANDEZ ó DA SILVA FERNANDEZ (Ficha 2-27195/ 2008).
Montevideo, 16 de Julio de 2008.
Esc. GUILLERMO MADDALENA, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 26913 Set 17- Set 30

ELBA ELIDA SARDEÑA ROBAINA (Ficha 2-41221/2008).
Montevideo, 4 de Setiembre de 2008.
Esc. GUILLERMO MADDALENA, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 26945 Set 18- Oct 01

YOLANDA ESTHER GOMEZ BRUNI y FRANCISCO DALMIRO ORSI PERCOVICH (Ficha 2-38240/2008).
Montevideo, 20 de Agosto de 2008.
Esc. GUILLERMO MADDALENA, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 27161 Set 19- Oct 02

LUZ DEL CARMEN MACIEL MILLER (Ficha 2-42656/2008).
Montevideo, 11 de Setiembre de 2008.
Esc. GUILLERMO MADDALENA, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 27333 Set 22- Oct 03

DOLORES FERNANDEZ PUMAR (Ficha 2-36218/2008).
Montevideo, 20 de Agosto de 2008.
Esc. GUILLERMO MADDALENA, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 27426 Set 22- Oct 03

ALMA EMMA BERNARDINIS SETRI ó YETRI (Ficha 2-35517/2008).
Montevideo, 13 de Agosto de 2008.
Esc. GUILLERMO MADDALENA, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 27719 Set 24- Oct 07

MIRTA ELIDA PIÑEYRO SERRES (Ficha 2-35190/2008).
Montevideo, 15 de Agosto de 2008.
Esc. GUILLERMO MADDALENA, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 27874 Set 25- Oct 08

FLORENCIO FELICIANO PEREYRA PERAZA (Ficha: 2-50231/2007).
Montevideo, 14 de Noviembre de 2007.
Esc. GUILLERMO MADDALENA, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 27984 Set 26- Oct 09

MARIA DEL CARMEN MARTIRENA LARROSA (Ficha 2-42069/2008).
Montevideo, 4 de Setiembre de 2008.
Esc. GUILLERMO MADDALENA, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 28117 Set 26- Oct 09

VIGESIMOSEPTIMO TURNO

DOMINGO WALKER IMODA MATURRO (FICHA 2-34607/2008).
Montevideo, 15 de Agosto de 2008.
MARISA SAYANS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26943 Set 18- Oct 01

MARINA CONCEPCION CARAMBULA FERREIRA (FICHA 2-36860/2008).
Montevideo, 22 de Agosto de 2008.
MARISA SAYANS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27196 Set 19- Oct 02

JUAN CARLOS AVILA DE MARCO (FICHA 2-26068/2008).
Montevideo, 16 de Setiembre de 2008.
MARISA SAYANS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27775 Set 24- Oct 07

MARTHA LYDIA o LIDIA MARTHA GUILLEN BATIFORA (FICHA 2-40094/ 2008).
Montevideo, 16 de Setiembre de 2008.
MARISA SAYANS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27819 Set 24- Oct 07

AMILCAR o ALMILCAR NICASIO AVERO POMBO (FICHA 2-32227/2008).
Montevideo, 8 de Agosto de 2008.
Esc. Rosina Montemurro, Actuaria.
01) $ 2420 10/p 27908 Set 25- Oct 08

PAULA BLANCA BENTANCOR MESA (FICHA 2-39556/2008).
Montevideo, 9 de Setiembre de 2008.
Esc. MARISA SAYANS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28098 Set 26- Oct 09

LENIDORO COSTA FERREIRA (FICHA 2-39946/2008).
Montevideo, 16 de Setiembre de 2008.
Esc. MARISA SAYANS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28100 Set 26- Oct 09

VIGESIMOCTAVO TURNO

DOMINGO DANIEL LA BUONORA SUAREZ (Ficha 2-40353/2008).
Montevideo, 4 de Setiembre de 2008.
MARISA SAYANS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26734 Set 17- Set 30

SARA LIROPEYA o SARA LIROPEYA SELVA SANTOS DELGADO y ELBIO de LEON CAPOBIANCO (Ficha 2-32578/ 2008).
Montevideo, 4 de Setiembre de 2008.
MARISA SAYANS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27016 Set 18- Oct 01

RICARDINA MARQUES o MARQUEZ PINHEIRO (Ficha 2-37319/2008).
Montevideo, 9 de Setiembre de 2008.
MARISA SAYANS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27281 Set 22- Oct 03

LEONOR GARCIA ORDOÑEZ (Ficha 2-39960/2008).
Montevideo, 4 de Setiembre de 2008.
MARISA SAYANS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27429 Set 22- Oct 03

FROILAN EDILBERTO RAMOS MARINI (FICHA 2-40884/2005).
Montevideo, 8 de Febrero de 2006.
MARISA SAYANS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27431 Set 22- Oct 03

PHILIPPE EMMANUEL ROBERT DELANAUD ROUX (Ficha 2-38755/2008).
Montevideo, 1º de Setiembre de 2008.
Esc. MARISA SAYANS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27653 Set 24- Oct 07

DORA AIDA ARENA LEMA (Ficha 2-38204/ 2007).
Auxiliado de pobreza.
Montevideo, 16 de Setiembre de 2008.
MARISA SAYANS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) (Sin Costo) 10/p 27809 Set 24- Oct 07

CIRILO WALTHER MONTEQUIN HORTAL (FICHA 355/2003/S).
Montevideo, 20 de Agosto de 2003.
GIOVANNA CONTI RAFOLS, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27850 Set 25- Oct 08

ERICO DE LOS SANTOS (ficha 2-33316/ 2008).
Montevideo, 8 de Agosto de 2008.
Esc. Rosina Montemurro, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27935 Set 25- Oct 08

OTELHO FERRERI CASTINHEIRA u OTELLO FERRERI CASTIÑEIRA u OTELO FERRERI CASTIÑEIRA (Ficha 2-39783/ 2008).
Montevideo, 4 de Setiembre de 2008.
MARISA SAYANS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27986 Set 26- Oct 09

ATILA MAGDALENA MAGGI DEBATISTA (Ficha 2-59016/2007).

Montevideo, 1º de Setiembre de 2008.
MARISA SAYANS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28031 Set 26- Oct 09

JULIA THIEBAUT ZUBIETA (Ficha 2-48241/2007).
Montevideo, 21 de Julio de 2008.
Esc. MARISA SAYANS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28099 Set 26- Oct 09

MARIANA RODRIGUEZ SILVEIRA (ficha 2-36153/2008).
Montevideo, 15 de Agosto de 2008.
MARISA SAYANS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28101 Set 26- Oct 09

(Ley 16.044 Arts. 3o., 4o. y 5o.)
Los Señores Jueces Letrados de Primera Instancia del Interior, dentro de sus respectivas jurisdicciones, han dispuesto la apertura de las Sucesiones que se enuncian seguidamente, y citan y emplazan a los herederos, acreedores y demás interesados en ellas para que, dentro del término de TREINTA DIAS, comparezcan a deducir en forma sus derechos ante la Sede correspondiente.

ARTIGAS

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

TERCER TURNO

MARIA TERESA DA COSTA GONZALEZ (ficha.- 461-629/2008).
Artigas, 27 de Agosto de 2008.
ESC. CARINA PASARELLO CANEPA, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 26574 Set 16- Set 29

JESUS JOSE ESCOBAL MACHADO (ficha.- 461-681/2008).
Artigas, 3 de Setiembre de 2008.
ESC. CARINA PASARELLO CANEPA, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 26575 Set 16- Set 29

SANTOS GOMEZ (ficha.- 461-691/2008).
Artigas, 27 de Agosto de 2008.
ESC. CARINA PASARELLO CANEPA, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 26576 Set 16- Set 29

JOAQUIN SEVERO RODRIGUEZ (ficha.- 461-698/2008).
Artigas, 09 de Setiembre de 2008.
ESC. CARINA PASARELLO CANEPA, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27060 Set 18- Oct 01

ATILIANO OZANO VIVAS o ATILIANO OSANO VIVAS (ficha.- 461-305/2008).
Artigas, 05 de Setiembre de 2008.
ESC. CARINA PASARELLO CANEPA, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27061 Set 18- Oct 01

DEOLINDA MORENO DEL PINO o DEOLINDA MORENO del PINO (ficha.- 461-341/2008).
Artigas, 03 de Setiembre de 2008.
ESC. CARINA PASARELLO CANEPA, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27306 Set 22- Oct 03

AIDA ALVEZ (ficha.- 461-357/2008).
Auxiliado de pobreza.
Artigas, 11 de Setiembre de 2008.
ESC. CARINA PASARELLO CANEPA, ACTUARIA.
01) (Sin Costo) 10/p 27307 Set 22- Oct 03

BADIHA o BADIA HOBECH ESBER (ficha.- 461-483/2008).
Artigas, 11 de Setiembre de 2008.
ESC. CARINA PASARELLO CANEPA, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27308 Set 22- Oct 03

JORGE BARRENECHE VIANNA (ficha.- 461-674/2008).
Artigas, 11 de Setiembre de 2008.
ESC. CARINA PASARELLO CANEPA, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27838 Set 25- Oct 08

JOSE NERI o NERY CORREA DE OLIVEIRA MADEIRA (ficha.- 461-643/2007).
Artigas, 14 de Junio de 2008.
ESC. CARINA PASARELLO CANEPA, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27839 Set 25- Oct 08

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE BELLA UNION

SEGUNDO TURNO

LELIA MARIA, SOMACAL FRADA (IUE: 444-161/2008).
Bella Unión, 02 de Setiembre de 2008.
Esc. Mario R. Sarasua, Actuario Adjunto.
01) $ 2420 10/p 27129 Set 19- Oct 02

ANA LUISA NUÑEZ BUENO (IUE: 444-186/2008).
Bella Unión, 29 de Agosto de 2008.
Esc. Pablo J. Somacal, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 27309 Set 22- Oct 03

CANELONES

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

MARIA AMELIA CHIRUZZO GONZALEZ (I.U.E. N° 168-119/2008).
Canelones, 28 de Agosto de 2008.
Esc. Ma. Silvina Prato Goresio, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27644 Set 24- Oct 07

TERCER TURNO

AUDELINO GERONIMO RODRIGUEZ CANZANI (I.U.E. N° 459-589/2008).
Canelones, 22 de Agosto de 2008.
Dra. Esc. Fabiana Pereyra García, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 26565 Set 16- Set 29

FÉLIX ó FÉLIX MARÍA MONDINO BENTANCOR (I.U.E. Nº 459-431/2008).
Canelones, 05 de Agosto de 2008.
Esc. Ma. Silvina Prato Goresio, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27763 Set 24- Oct 07

VICTORIO ELEUTERIO BUGNA ALCINA (I.U.E. N° 459-612/2008).
Canelones, 04 de Agosto de 2008.
Esc. Ma. Silvina Prato Goresio, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27897 Set 25- Oct 08

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE LAS PIEDRAS

QUINTO TURNO

WALTER HUGO CANOVA VIZCAINO (Ficha IUE: 440-1065/2008).
Las Piedras, 10 de Setiembre de 2008.
Esc. Andrea Casal Muzzolón, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27764 Set 24- Oct 07

PETRONA GUTIERREZ DIAZ (Ficha IUE: 440-943/2008).
Las Piedras, 21 de Agosto de 2008.
Esc. Andrea Casal Muzzolón, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27765 Set 24- Oct 07

MARIA HERNANDEZ FRUGONE o HERNANDEZ FRUGONI, EVIDELIA LEDESMA HERNANDEZ y MARIA INELDA LEDESMA HERNANDEZ (ficha 440-720/2008).
Las Piedras, 17 de Julio de 2008.
Esc. Andrea Casal Muzzolón, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27782 Set 24- Oct 07

SEXTO TURNO

ISABELINO LEONILDO DELPIANO OLIBETO (ficha 458-811/2008).
Las Piedras, 24 de Julio de 2008.
Esc. LOURDES RODRIGUEZ, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27282 Set 22- Oct 03

ROSA GAVEGNO GALLERO y GUALBERTO ADOLFO MOREIRA BERRUTI (ficha 458-520/2008).
Las Piedras, 26 de Mayo de 2008.
Esc. Elsa Rodríguez Paredes, ACTUARIA
01) $ 2420 10/p 27762 Set 24- Oct 07

NELSON BIBIANO CAMACHO AICARDI (ficha 458-384/2008).
Las Piedras, 30 de Abril de 2008.
Esc. Elsa Rodríguez Paredes, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27766 Set 24- Oct 07

DELFINO ROBERTO o ROBERTO DELFINO TOLEDO LOPERENA y NELSA o NENSA NIEVES BOLOGNA RIVERA (Ficha I.U.E. 458-78/2008).
Las Piedras, 22 de Julio de 2008.
Esc. LOURDES RODRIGUEZ, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27767 Set 24- Oct 07

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE PANDO

TERCER TURNO

MIRA BRUNETTI, MARIA ROSA (Ficha 175-704/2008).

Pando, 22 de Agosto de 2008.
Dra. Mariela Moraglio, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27067 Set 18- Oct 01

JORGE CLAUDIO DOTTA SAQUIERES (Ficha 175-837/2008).
Pando, 10 de Setiembre de 2008.
Esc. MARTA ELHORDOY de PELUFFO, Actuaria.
01) $ 2420 10/p 27104 Set 19- Oct 02

EDUARDO EUGENIO HERNANDEZ PEREZ RAMOS (Ficha 175-835/2008).
Pando, 2 de Setiembre de 2008.
Dra. Mariela Moraglio, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27698 Set 24- Oct 07

RUBEN MARIA BELLO o BELLO DUQUE (Ficha 175-856/2008).
Pando, 15 de Setiembre de 2008.
Esc. MARTA ELHORDOY de PELUFFO, Actuaria.
01) $ 2420 10/p 28037 Set 26- Oct 09

LONGINA ORFILIA ROBAINA o ROBAINA BURGHI o BURGUI (Ficha 175-1162/2007).
Pando, 4 de Setiembre de 2008.
Dra. Mariela Moraglio, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 28039 Set 26- Oct 09

JOSE MARIA DE LEON PEREZ y MARIA VIOLETA SILVA SILVA (Ficha 175-699/2008).
Pando, 10 de Setiembre de 2008.
Esc. MARTA ELHORDOY de PELUFFO, Actuaria.
01) $ 2420 10/p 28040 Set 26- Oct 09

CUARTO TURNO

NERY DOMINGA CAMEJO MEDEROS y MAURICIO JAURENA FLEITAS (Ficha 176-721/2008).
Pando, 4 de Setiembre de 2008.
Esc. ALICIA APARAIN, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27068 Set 18- Oct 01

MARIO VALSIDA y POLICARPA CANDELARIA GONZALEZ MORALES (Ficha 176-790/2008).
Pando, 22 de Agosto de 2008.
Esc. MARTA ELHORDOY de PELUFFO, Actuaria.
01) $ 2420 10/p 27700 Set 24- Oct 07

MARIA JULIA NAVARRINE GASTELLU (Ficha 176-410/2008).
Pando, 22 de Agosto de 2008.
Esc. MARTHA ELHORDOY de PELUFFO, Actuaria.
01) $ 2420 10/p 27702 Set 24- Oct 07

FERMINA PEREZ MOREIRA (Ficha 176-797/2008).
Pando, 22 de Agosto de 2008.
Esc. MARTA ELHORDOY de PELUFFO, Actuaria.
01) $ 2420 10/p 28036 Set 26- Oct 09

JOSE ROMAN o JOSE R. MORALES o MORALES MARTINEZ (Ficha 176-889/2008).
Pando, 5 de Setiembre de 2008.
Esc. MARTA ELHORDOY de PELUFFO, Actuaria.
01) $ 2420 10/p 28038 Set 26- Oct 09

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE LA CIUDAD DE LA COSTA

CUARTO TURNO

AURELIO HERNANDEZ MONFORT (IUE 180-594/2008).
Ciudad de la Costa, 9 de Julio de 2008.
Esc. Dra. SILVIA VENCE PERINI, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 26655 Set 19- Oct 02

GLORIA MARY PATRON PORTANTIER (IUE. 180-637/2007).
Ciudad de la Costa, 12 de Setiembre de 2007.
Esc. Nancy Castellano Laborde, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27586 Set 23- Oct 06

LUISA TARCHIS (IUE 180-848/2008).
Ciudad de la Costa, 11 de Setiembre de 2008.
Esc. Dra. SILVIA VENCE PERINI, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27699 Set 24- Oct 07

CERRO LARGO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

CUARTO TURNO

URIZAGA ANADON (Ficha 208-231/2008).
Auxiliado de pobreza.
Melo, 11 de Setiembre de 2008.
Esc. Fredy Emilio Cousillas, Actuario.
01) (Sin Costo) 10/p 27873 Set 25- Oct 08

QUINTO TURNO

RUBEN MARIO BORGES FERNANDEZ (Ficha 468-614/2008).
Melo, 10 de Setiembre de 2008.
Esc. ADRIANA GONZALEZ BOTTO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26800 Set 17- Set 30

JOSÉ ACOSTA JAVIER (Ficha 468-555/2008).
Melo, 10 de Setiembre de 2008.
Esc. ADRIANA GONZALEZ BOTTO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27003 Set 18- Oct 01

PERPETUA CASTELNOBLE (Ficha 468-574/2008).
Melo, 27 de Agosto de 2008.
Esc. ADRIANA GONZALEZ BOTTO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27869 Set 25- Oct 08

GREGORIA AZPIROZ (Ficha 468-168/2008).
Melo, 22 de Mayo de 2008.
Esc. ADRIANA GONZALEZ BOTTO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27871 Set 25- Oct 08

SILVIO MUNIZ TELIZ (Ficha 468-612/2008).
Melo, 9 de Setiembre de 2008.
Esc. ADRIANA GONZALEZ BOTTO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27872 Set 25- Oct 08

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE RIO BRANCO

PRIMER TURNO

EDUARDO BATALLA SPILMAN (Fa. IUE 209-33/2008).
Río Branco, 30 de Julio de 2008.
Esc. PATRICIA GONÇALVES FLORES, ACTUARIA ADJ.
01) $ 2420 10/p 22761 Set 17- Set 30

SEGUNDO TURNO

GUALDEMIR o WALDEMIR PRIETO BARRERA (IUE 446-92/2008).
Río Branco, 8 de Setiembre de 2008.
Esc. PATRICIA GONÇALVES FLORES, ACTUARIA ADJ.
01) $ 2420 10/p 27870 Set 25- Oct 08

COLONIA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

MARIO RAMON COLO CABRERA (IUE 223-553/2008).
Colonia, 18 de Agosto de 2008.
Esc. MARGARITA GRAÑA ARROSPIDE, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 26559 Set 16- Set 29

FRANCISCO JACINTO CASAÑA OLIVERA y BLANCA ROSA CARRO ROCHA (IUE 223-556/2008).
Colonia, 18 de Agosto de 2008.
Esc. MARGARITA GRAÑA ARROSPIDE, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 26560 Set 16- Set 29

REYNA CODD FRITZ o FRIZ (IUE 223-446/2008).
Colonia, 05 de Setiembre de 2008.
Esc. MARGARITA GRAÑA ARROSPIDE, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 26561 Set 16- Set 29

MICHEL MENDEZ GARCIA (IUE 223-9/2008).
Colonia, 02 de Abril de 2008.
Macarena Cossini, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 26726 Set 16- Set 29

ENRIQUE AMADO SOULIER MODE o MO (IUE 223-473/2008).
Colonia, 11 de Setiembre de 2008.
Esc. MARGARITA GRAÑA ARROSPIDE, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27485 Set 23- Oct 06

MARIA EMMA ARISTIMUNIO o ARISTIMUÑO DIAZ (IUE 223-496/2008).
Colonia, 05 de Setiembre de 2008.
Esc. MARGARITA GRAÑA ARROSPIDE, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27886 Set 25- Oct 08

ELFA JORGELINA HERNANDEZ GIORELLO (IUE 223-609/2008).
Colonia, 11 de Setiembre de 2008.
Esc. MARGARITA GRAÑA ARROSPIDE, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27887 Set 25- Oct 08

VALENTIN ESQUIVEL o EZQUIVEL GARCIA y BLANCA ELIDA PAREDES GIACHERO (IUE 223-419/2008).
Colonia, 05 de Setiembre de 2008.
ESC. MARGARITA GRAÑA ARROSPIDE, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 28055 Set 26- Oct 09

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE CARMELO

SEGUNDO TURNO

AURELIA ESTHER SUSENA BARALE (IUE: 227-178/2008).
Carmelo, 28 de Abril de 2008.
Esc. MARCOS KEUYLIAN, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 27659 Set 24- Oct 07

ORFELIA CIRILA FROMAGET (IUE: 227-529/2008).
Carmelo, 26 de Agosto de 2008.
Esc. MARCOS KEUYLIAN, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 27660 Set 24- Oct 07

JOSE MARTINEZ RODRIGUEZ y OBDULIA JESUSA MARTINEZ (IUE: 227-547/2008).
Carmelo, 26 de Agosto de 2008.
Esc. MARCOS KEUYLIAN, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 27661 Set 24- Oct 07

IRMA YOLANDA SALSAMENDI SALSAMENDI (IUE: 227-492/2008).
Carmelo, 14 de Agosto de 2008.
Esc. MARCOS KEUYLIAN, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 27662 Set 24- Oct 07

VICTOR ADRIAN BLANCO OSORES (IUE: 227-356/2008).
Carmelo, 13 de Junio de 2008.
Esc. MARCOS KEUYLIAN, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 27885 Set 25- Oct 08

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE ROSARIO

SEGUNDO TURNO

NILDA MABEL VILLANUEVA COLLETTE (Ficha "B" Nº 225-558//2008).
Rosario, 9 de Setiembre de 2008.
Esc. LILIANA SALOMON, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26805 Set 17- Set 30

ANGEL ROSARIO CLAVIJO VIERA (Ficha "B" Nº 225-585/2008).
Rosario, 8 de Setiembre de 2008.
Esc. LILIANA SALOMON, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26806 Set 17- Set 30

RAUL AGUSTIN COLAZO MARTEGANI y SYRA VIOLETA ESQUIBEL SUAREZ (Ficha "B" Nº 225-583/2008).
Rosario, 8 de Setiembre de 2008.
Esc. LILIANA SALOMON, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26807 Set 17- Set 30

CARLOS HECTOR LONG (Ficha "B" Nº 225-569/2008).
Rosario, 27 de Agosto de 2008.
Esc. LILIANA SALOMON, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27647 Set 24- Oct 07

JUAN CARLOS RODRIGUEZ MOLEDA (Ficha "B" Nº 225-584/2008).
Rosario, 8 de Setiembre de 2008.
Esc. LILIANA SALOMON, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27648 Set 24- Oct 07

DURAZNO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

CARLOS ARIEL SAINZ DE LA PEÑA CROSA ó CARLOS ARIEL SAINZ DE LA PEÑA ó CARLOS ARIEL SAINZ DE LA PENA ó CARLOS ARIEL SAINZ DE LA PENA CROSA (I.U.E. 241-408/2008).
Durazno, 08 de Setiembre de 2008.
Escribana MARY SCAFFO, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27302 Set 22- Oct 03

TERCER TURNO

MÁXIMO ó MÁXIMA MARCENAL (I.U.E. 242-336/2008).
Durazno, 05 de Setiembre de 2008.
Esc. ALBANA DÍAZ, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27303 Set 22- Oct 03

FRANCISCA BALDENEGRO MORALES (I.U.E. 242-121/2008).
Auxiliado de pobreza.
Durazno, 22 de Agosto de 2008.
Esc. ALBANA DÍAZ, ACTUARIA ADJUNTA.
01) (Sin Costo) 10/p 27655 Set 24- Oct 07

FLORES

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

VICTOR HUGO MORA MOREIRA (Fa. 254-627/2008).
Trinidad, 28 de Agosto de 2008.
Dra. Daniela Ruiz Díaz, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27007 Set 18- Oct 01

JUAN GELIO HERNANDEZ PONCE (Fa. 254-613/2008).
Trinidad, 27 de Agosto de 2008.
Dra. Daniela Ruiz Díaz, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27008 Set 18- Oct 01

LUISA ROSA BARON ACOSTA y ARTEMIO INOCENCIO BURGUEZ LAZO (Fa. 254-730/2006).
Trinidad, 11 de Setiembre de 2008.
Dra. Daniela Ruiz Díaz, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27009 Set 18- Oct 01

MARGARITA HERNANDEZ CAMACHO (Fa. 254-668/2008).
Trinidad, 11 de Setiembre de 2008.
Dra. Daniela Ruiz Díaz, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27010 Set 18- Oct 01

MARIA ANTONIA ó ANTONIA MARIA NAVARRO TRUJILLO (Fa. 254-625/2008).
Trinidad, 11 de Setiembre de 2008.
Dra. Daniela Ruiz Díaz, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27492 Set 23- Oct 06

JUAN ANGEL De La CRUZ MOREIRA o JUAN ANGEL de la CRUZ MOREIRA o JUAN ANGEL DE LA CRUZ MOREIRA (Fa. 254-303/2008).
Trinidad, 12 de Mayo de 2008.
Esc. CLAUDIA SANTO RICCARDI, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27493 Set 23- Oct 06

WALTER BARRAGAN PEREZ (Fa. 254-667/2008).
Trinidad, 12 de Setiembre de 2008.
Dra. Daniela Ruiz Díaz, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27638 Set 24- Oct 07

LUIS ALBERTO MARTINEZ CORREA (Fa. 254-641/2007).
Trinidad, 21 de Noviembre de 2007.
JUSTO R. ORTIZ VIÑA, Actuario.
01) $ 2420 10/p 27639 Set 24- Oct 07

CHAVES ESTIGARRIVIA o ESTIGARRIBIA, JUANA ILDA (Fa. 254-203/2008).
Trinidad, 08 de Abril de 2008.
Esc. CLAUDIA SANTO RICCARDI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27642 Set 24- Oct 07

SANDALIA PURA CABALLERO MENENDEZ e ISIDRO ANASTASIO CABALLERO GUTIERREZ (Fa. 254-588/2004).
Trinidad, 17 de Setiembre de 2008.
Dra. Daniela Ruiz Díaz, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 28064 Set 26- Oct 09

FLORIDA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

DOROTEA LAURA MACIEL SEGREDO (260-549/2008).
Florida, 27 de Agosto de 2008.
HILARIO CASTRO TREZZA, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 26537 Set 16- Set 29

AGUSTINA ANGELA COLOMBO SANTAMARIA (260-553/2008).
Florida, 3 de Setiembre de 2008.
HILARIO CASTRO TREZZA, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 26539 Set 16- Set 29

JUAN MARIA CAETANO PUENTES y BLANCA DEL PO (260-554/2008).
Florida, 3 de Setiembre de 2008.
HILARIO CASTRO TREZZA, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 26540 Set 16- Set 29

CANDIDA LUZ POSADA RIVERO (260-59/2008).
Florida, 27 de Febrero de 2008.
HILARIO CASTRO TREZZA, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 27318 Set 22- Oct 03

TERCER TURNO

OTILIO AMBROSIO PEREZ PERERA (261-518/2008).
Florida, 27 de Agosto de 2008.
HILARIO CASTRO TREZZA, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 26535 Set 16- Set 29

RAMONA ESMERALDA GOMEZ (261-515/2008).
Florida, 27 de Agosto de 2008.
HILARIO CASTRO TREZZA, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 26536 Set 16- Set 29

NICOLASA VISENTA o VICENTA CORREA CROSA o CROSSA (261-520/2008).
Florida, 28 de Agosto de 2008.
HILARIO CASTRO TREZZA, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 26538 Set 16- Set 29

ANGEL FELIX ESPINO TORTEROLA (261-275/2008).
Florida, 12 de Junio de 2008.
HILARIO CASTRO TREZZA, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 27317 Set 22- Oct 03

LAVALLEJA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

ALBERTO ISMAEL MARTINEZ COPPOLA (IUE 274-509/2008).
Minas, 3 de Setiembre de 2008.
PEDRO M. DIAZ PRIETO, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 26962 Set 18- Oct 01

BALTASAR TEODORO PIRIZ REYES (IUE 274-529/2008).
Minas, 15 de Setiembre de 2008.
PEDRO M. DIAZ PRIETO, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 27853 Set 25- Oct 08

JOSE ISRAEL FERNANDEZ TECHERA (IUE 274-296/2008).
Minas, 17 de Junio de 2008.
PEDRO M. DIAZ PRIETO, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 27855 Set 25- Oct 08

TERCER TURNO

ELBIO JULIO FERNANDEZ PERDOMO (IUE 432-425/2008).
Minas, 3 de Setiembre de 2008.
PEDRO M. DIAZ PRIETO, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 26959 Set 18- Oct 01

CELESTINO ENRIQUE TOLEDO TOLEDO (IUE 432-410/2008).
Minas, 3 de Setiembre de 2008.
PEDRO M. DIAZ PRIETO, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 26960 Set 18- Oct 01

JUAN DE LA CRUZ DE LA LLANA DE LA LLANA (IUE 432-1083/2006).
Minas, 21 de Febrero de 2007.
Esc. PEDRO DIAZ PRIETO, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 26961 Set 18- Oct 01

UBERFIL VICTORIANO CUBAS MERCAPIDE y BERTA RAQUEL ACCIARI BENITEZ (IUE 432-401/2008).
Minas, 3 de Setiembre de 2008.
PEDRO M. DIAZ PRIETO, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 27854 Set 25- Oct 08

JOSE, ALBERTO NATALIO y LEONCIO GABRIEL ABADIA ALVARIZA (IUE 432-450/2008).
Minas, 3 de Setiembre de 2008.
PEDRO M. DIAZ PRIETO, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 27856 Set 25- Oct 08

MALDONADO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

PRIMER TURNO

HECTOR CLEMENTE DE LEON RIVERO (IUE 284-323/2008).
Maldonado, 30 de Mayo de 2008.
Esc. SILVIA ALVAREZ, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 26659 Set 16- Set 29

CARLOS ABEL LINAZZA GIORDANO (IUE 284-313/2008).
Maldonado, 22 de Julio de 2008.
ESCRIBANA SILVIA ALVAREZ, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 26665 Set 16- Set 29

LUISA ANTONIA SOSA FERNANDEZ CHAVES (IUE 284-369/2008).
Maldonado, 27 de Junio de 2008.
ESCRIBANA SILVIA ALVAREZ, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 26667 Set 16- Set 29

MARIO SAUCHENCO LOCODIA ó LOCOIDA (IUE 284-541/2008).
Maldonado, 14 de Agosto de 2008.
DR. ADEMAR PEREZ IGLESIAS, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 27132 Set 19- Oct 02

ELMIRA JACINTA SUAREZ DE LEON (IUE 284-400/2008).
Maldonado, 27 de Junio de 2008.
ESCRIBANA SILVIA ALVAREZ, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27412 Set 22- Oct 03

ELÍAS, DUBILET SOCOLOVSKY (IUE 284-608/2008).
Maldonado, 09 de Setiembre de 2008.
ESCRIBANA SILVIA ALVAREZ, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27788 Set 24- Oct 07

HELVECIO WALTER GIANOCCA (IUE 284-462/2008).
Maldonado, 22 de Julio de 2008.
ESCRIBANA SILVIA ALVAREZ, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27789 Set 24- Oct 07

CLARIBEL AIDA, DI LORENZO (IUE 284-521/2008).
Maldonado, 09 de Setiembre de 2008.
ESCRIBANA SILVIA ALVAREZ, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27790 Set 24- Oct 07

TERCER TURNO

FRANCISCO ALCALA CROSA ROSAS (Ficha 285-441/2008).
Maldonado, 30 de Julio de 2008.
DR. ADEMAR PEREZ IGLESIAS, Actuario Adjunto.
01) $ 2420 10/p 26660 Set 16- Set 29

YOLANDA MODESTA ABERGO GUILLEN (Ficha 285-308/2008).
Maldonado, 29 de Mayo de 2008.
Dr. Ademar Pérez Iglesias, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 26666 Set 16- Set 29

FELIX ABULOI LAZO BARRIOS y JULIA FUENTES (FICHA 285-139/2008).
Maldonado, 14 de Abril de 2008.
Dr. Ademar Pérez Iglesias, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 26672 Set 16- Set 29

RUBEN RODRIGUEZ ROMBOLI (Ficha 285-420/2008).
Maldonado, 21 de Julio de 2008.
Dr. Ademar Pérez Iglesias, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 26673 Set 16- Set 29

SANTIAGO HADJINLIAN AVEDISSIAN (Ficha 285-316/2008).
Maldonado, 11 de Junio de 2008.
Dr. Ademar Pérez Iglesias, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 26675 Set 16- Set 29

GUMERSINDO o GUMERCINDO NICOLAS MEGO CANOBRA (Ficha 285-385/2008).
Maldonado, 20 de Junio de 2008.
Dr. Ademar Pérez Iglesias, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 26676 Set 16- Set 29

CLOTILDE AIDA CANO MARTINEZ (Ficha 285-155/2006).
Maldonado, 15 de Mayo de 2008.
Dr. Ademar Pérez Iglesias, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 26782 Set 17- Set 30

RUFINO OSVALDO BUENO BIRRIEL (FICHA 285-1744/1999).
Maldonado, 14 de Abril de 2008.
Dr. Ademar Pérez Iglesias, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 26939 Set 18- Oct 01

OCTAVO TURNO

ENRIQUE HERNANDEZ RIVERO (Ficha 286-527/2008).
Maldonado, 03 de Junio de 2008.
NELSON RICHART, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 26677 Set 16- Set 29

EDISON RAMON ALBERRO (Ficha: 286-758/2008).
Maldonado, 06 de Agosto de 2008.
NELSON RICHART, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 26956 Set 18- Oct 01

BÁRBARA INGRID BROWN DE LOS SANTOS (FA. 286-814/2008).
Maldonado, 19 de Agosto de 2008.
ADEMAR PEREZ IGLESIAS, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 27410 Set 22- Oct 03

MILKA YOLANDA UMPIERREZ GUEVARA (Ficha 286-738/2008).

Maldonado, 06 de Agosto de 2008.
NELSON RICHART, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 27411 Set 22- Oct 03

NICOLASA AYALA LORENZO DE MARTINEZ y JUAN JOSE MARTINEZ FERRADA (Ficha: 286-822/2008).
Maldonado, 27 de Agosto de 2008.
Esc. SILVIA ALVAREZ, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27791 Set 24- Oct 07

JULIO ANTONIO CHIAPPARA NOCETTI (FA. 286-816/2008).
Maldonado, 19 de Agosto de 2008.
ADEMAR PEREZ IGLESIAS, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 27792 Set 24- Oct 07

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE SAN CARLOS

MABEL ESTHER DE LEON PRIETO (FA. 456-540/2008).
San Carlos, 31 de Julio de 2008.
Esc. Dra. VERONICA MARRERO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26579 Set 16- Set 29

MILTON PILAR MENDEZ PIRIZ (FA. 456-471/2008).
San Carlos, 27 de Junio de 2008.
Esc. Dra. VERONICA MARRERO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26580 Set 16- Set 29

AMIRA BALBINA RODRIGUEZ CANALE (FA. 456-593/2008).
San Carlos, 14 de Agosto de 2008.
Esc. Elsa Lorenzo Figueroa, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 26581 Set 16- Set 29

JORGE RODOLFO VILLAR RODRIGUEZ y ELENA MARIA VILLAR RODRIGUEZ (FA. 456-592/2008).
San Carlos, 14 de Agosto de 2008.
Esc. Elsa Lorenzo Figueroa, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 26582 Set 16- Set 29

ATANASIO NILO ó NILO ATANASIO CABRERA (FA. 456-553/2008).
San Carlos, 7 de Agosto de 2008.
Esc. Dra. VERONICA MARRERO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26661 Set 16- Set 29

ISABEL ROBAINA SOSA (FA. 456-274/2007).
San Carlos, 7 de Agosto de 2008.
Esc. Dra. VERONICA MARRERO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26668 Set 16- Set 29

ISABEL MACHADO TECHERA (FA. 456-610/2008).
San Carlos, 26 de Agosto de 2008.
Esc. Dra. VERONICA MARRERO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26670 Set 16- Set 29

JOSE GROSSO SUANI, SOANE ó SEOANE y MARIA ESTHER GOMEZ DE GROSSO (FA. 456-617/2008).
San Carlos, 26 de Agosto de 2008.
Esc. Dra. VERONICA MARRERO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26679 Set 16- Set 29

ELIZABETH ANN PULLEN FIELDING (FA. 456-619/2008).
San Carlos, 26 de Agosto de 2008.
Esc. Dra. VERONICA MARRERO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26680 Set 16- Set 29

MARTA MAGDALENA MARTINEZ SOSA (FA. 456-588/2008).
San Carlos, 14 de Agosto de 2008.
Esc. Elsa Lorenzo Figueroa, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 26764 Set 18- Oct 01

DOMINGO CEDRES URBIN (FA. 456-539/2008).
San Carlos, 31 de Julio de 2008.
Esc. Dra. VERONICA MARRERO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26770 Set 17- Set 30

PURISIMA ó PURA CONCEPCION BATISTA GUADALUPE (FA. 456-551/2008).
San Carlos, 7 de Agosto de 2008.
Esc. Dra. VERONICA MARRERO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26773 Set 17- Set 30

ERASMO LAZARO SOSA (FA. 456-541/2008).
San Carlos, 7 de Agosto de 2008.
Esc. Dra. VERONICA MARRERO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26774 Set 17- Set 30

CARMEN VALENTINA NUÑEZ ACOSTA (FA. 456-621/2008).
San Carlos, 26 de Agosto de 2008.
Esc. Dra. VERONICA MARRERO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26791 Set 17- Set 30

ELENA DEMETRIA ó DEMETRIA ELENA REYES BRITOS ó ELENA DEMETRIA REYES DE RODRIGUEZ (FA. 456-431/2008).
San Carlos, 26 de Agosto de 2008.
Esc. Dra. VERONICA MARRERO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26954 Set 18- Oct 01

ADALBERTO RIPPA RIPPA ó ADALBERTO RIPA RIPA (FA. 456-550/2008).
San Carlos, 31 de Julio de 2008.
Esc. Dra. VERONICA MARRERO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26955 Set 18- Oct 01

ESTELA MARINA FERNANDEZ LAPAZ (FA. 456-546/2008).
San Carlos, 7 de Agosto de 2008.
Esc. Dra. VERONICA MARRERO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26957 Set 18- Oct 01

PAYSANDU

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

PRIMER TURNO

NILMA ILEANA SILVEIRA GONZALEZ (IUE 300-238/2008)
Paysandú, 29 de Agosto de 2008.
ESC. ALICIA DAMINI, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27142 Set 19- Oct 02

LUIS ALBERTO CANALES, ALBERTO ORIBE CANALES LOPEZ o ALBERTO ORIBE EREÑU CANALES LOPEZ o ALBERTO ORIBE EREÑU LOPEZ (IUE 300-675/2008).
Paysandú, 8 de Setiembre de 2008.
ESC. ALICIA DAMINI, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27144 Set 19- Oct 02

FIDEL PIOVANO BUSOLLO (IUE 300-678/2008).
Paysandú, 8 de Setiembre de 2008.
ESC. ALICIA DAMINI, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27147 Set 19- Oct 02

JUAN ALBERTO DELLA VALLE BLANC (IUE 300-649/2008).
Paysandú, 3 de Setiembre de 2008.
ESC. ALICIA DAMINI, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27996 Set 26- Oct 09

TERCER TURNO

MARIA ROSA ESTEFANELL CASARETTO (IUE 301-386/2008).
Paysandú, 1º de Agosto de 2008.
ESC. MARTA DIAZ ESTRELLA, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27139 Set 19- Oct 02

OLGA LABORDA DE LAFOURCADE (IUE 301-191/2008).
Paysandú, 06 de Mayo de 2008.
ESC. MARTA DIAZ, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27141 Set 19- Oct 02

BLANCA AMELIA ALMEIDA LEAL (IUE 301-466/2008).
Paysandú, 26 de Agosto de 2008.
ESC. MARTA DIAZ ESTRELLA, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27146 Set 19- Oct 02

JUSTA DONATA LOPEZ y SANTIAGO SEQUEIRA CERRUDO (IUE: 301-465/2008).
Paysandú, 10 de Setiembre de 2008.
ESC. MARTA DIAZ ESTRELLA, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27997 Set 26- Oct 09

RIO NEGRO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE FRAY BENTOS

SEGUNDO TURNO

JULIO OSIS ARGUIMBAO MODERNEL (Ficha 317-495/2008).
Fray Bentos, 2 de Setiembre de 2008.
Esc. Sergio G. Cabrera Herrera, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 26794 Set 17- Set 30

ANTONIO NAPILOTTI o NAPILOTI PEREZ (Ficha 317-443/2008).
Fray Bentos, 29 de Agosto de 2008.
Esc. Sergio Gustavo Cabrera Herrera, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 26796 Set 17- Set 30

VILLALBA, MARIA EUGENIA (Ficha 317-578/2008).
Fray Bentos, 10 de Setiembre de 2008.

Esc. Sergio Gustavo Cabrera Herrera, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 28024 Set 26- Oct 09

BOOK KLÜVER, MARIA GUILLERMINA (Ficha 317-481/2008).
Fray Bentos, 1º de Setiembre de 2008.
Esc. Sergio Gustavo Cabrera Herrera, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 28025 Set 26- Oct 09

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE YOUNG

PRIMER TURNO

OLGA MAXIMENCO ó MAXIMENKO BRASKEVICH y BASILIO DANILUK ó DANIELUK DZIUBA (IUE: 318-51/2008).
Young, 28 de Abril de 2008.
Esc. Luisa Ma. Vico de Benedetti, Actuaria adjunta.
01) $ 2420 10/p 26646 Set 16- Set 29

CARMELO GEREZ (I.U.E: 318-133/2008).
Young, 1º de Setiembre de 2008.
Esc. LUISA MARIA VICO DE BENEDETTI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26647 Set 16- Set 29

RIVERA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

TERCER TURNO

FRANCISCA SOLANGE ESPINOSA MARTINEZ o FRANCISCA SOLANGE MARTINEZ ESPINOSA o SOLANGE MARTINEZ ESPINOSA (FICHA, IUE 329-170/2008).
Rivera, 04 de Setiembre de 2008.
ESC. O. MAGDALENA MELGAR, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27324 Set 22- Oct 03

CUARTO TURNO

AURELIANO NUÑEZ SUAREZ (B/73/97).
Rivera, 22 de Julio de 1997.
ESC. ANA LIL IRAMENDI, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 26982 Set 18- Oct 01

PAULO o PABLO UBIRAJARA ALVES FIGUEREIDO (Ficha IUE: 330-200/2008).
Rivera, 09 de Setiembre de 2008.
ESC. ANA LIL IRAMENDI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27326 Set 22- Oct 03

QUINTO TURNO

ESMERINDO MELLO VIERA (Ficha IUE 462-639/2008).
Rivera, 29 de Julio de 2008.
ESC. ANA LIL IRAMENDI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26983 Set 18- Oct 01

MIGUEL ALEJANDRO CERESA BAROZZI (FICHA, IUE 462-767/2008).
Rivera, 16 de Setiembre de 2008.
ESC. ANA LIL IRAMENDI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28016 Set 26- Oct 09

ROCHA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

TERCER TURNO

DOÑA VICTORIA MAXIMA VELAZQUEZ LLANES (Fa. Nro. 341-125/2008).
Rocha, 8 de Abril de 2008.
Esc. Blanca Enriqueta Molina Olid, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 26523 Set 16- Set 29

DOÑA AIDA BASILIA FREIRE GONZALEZ (Fa. Nro. 341-7/2001).
Rocha, 8 de Mayo de 2008.
Esc. Blanca Enriqueta Molina Olid, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 26671 Set 16- Set 29

MARIA ELIDA CRISTALDO MORA y RAMIRO GERONIMO MACHADO GOICOECHEA (Fa. Nro. 341-503/2008).
Rocha, 10 de Setiembre de 2008.
Esc. Blanca Eniqueta Molina Olid, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27292 Set 22- Oct 03

CUARTO TURNO

DON JACINTO PEREYRA o JACINTO PEREYRA ALVAREZ (Fª Nº 342-588/2002).
Rocha, 21 de Agosto de 2008.
Esc. Marta Fernández, Act. Adjunta.
01) $ 2420 10/p 26522 Set 16- Set 29

OSBALDO BOLIVAR VILLALBA PATIÑOS (Fa. Nro. 342-556/2008).
Rocha, 03 de Setiembre de 2008.
Esc. Marta Fernández Pereyra, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26801 Set 17- Set 30

DON WASHINGTON NICOMEDES HUELMO MACHADO (Fª Nº 342-511/2008).
Rocha, 13 de Agosto de 2008.
Esc. Marta Fernández, Act. Adjunta.
01) $ 2420 10/p 26996 Set 18- Oct 01

DON RUBEN FERNANDEZ PEREIRA o PEREYRA; DONA MIRTA FERNANDEZ PEREIRA o PEREYRA; y DOÑA SOFIA PEREIRA o PEREYRA CABRERA (Fa. Nro. 342-362/2008).
Auxiliado de pobreza.
Rocha, 03 de Setiembre de 2008.
Esc. Marta Fernández Pereyra, ACTUARIA ADJUNTA.
01) (Sin Costo) 10/p 27300 Set 22- Oct 03

DON EUSTAQUIO OCHOA LANUSSE (Fª. Nº 342-507/2008).
Rocha, 8 de Agosto de 2008.
Esc. Marta Fernández, Act. Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27933 Set 25- Oct 08

TULIA BRAÑAS LAZO (Fa. Nro. 342-591/2008).
Rocha, 19 de Setiembre de 2008.
ESC. MARTA FERNANDEZ PEREYRA, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28010 Set 26- Oct 09

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE CHUY

SEGUNDO TURNO

RAUL ARMANDO JARA PEREYRA (Ficha Nº 448-130/2008).
Chuy, 30 de Julio de 2008.
Esc. SANTIAGO DURAN NUÑEZ, Actuario Adjunto.
01) $ 2420 10/p 26520 Set 16- Set 29

CARLOS ELIO RODRIGUEZ SILVA (Ficha Nº 448-173/2008).
Chuy, 4 de Setiembre de 2008.
Esc. SANTIAGO DURAN NUÑEZ, Actuario Adjunto.
01) $ 2420 10/p 27496 Set 23- Oct 06

SALTO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

PRIMER TURNO

MACHADO MARGAROLLI, JUAN JOSE (FICHA número IUE: 352-481/2008).
Auxiliado de pobreza.
Salto, 4 de Setiembre de 2008.
Esc. LUIS ALBERTO AVELLANAL, ACTUARIO ADJUNTO.
01) (Sin Costo) 10/p 26555 Set 16- Set 29

RODRIGUEZ SANT' ANNA ó SANT' ANA PEDROZO, BAILDE (FICHA número IUE: 352-848/2008).
Auxiliado de pobreza.
Salto, 9 de Setiembre de 2008.
Esc. LUIS ALBERTO AVELLANAL, ACTUARIO ADJUNTO.
01) (Sin Costo) 10/p 27675 Set 24- Oct 07

BARBOZA VALERIO, AROMA (FICHA I.U.E.: 352-656/2007).
Salto, 25 de Julio de 2007.
Esc. LUIS ALBERTO AVELLANAL, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 27676 Set 24- Oct 07

MANDARANO SILVA, JOSE (FICHA número IUE: 352-1014/2008).
Salto, 10 de Setiembre de 2008.
Esc. LUIS ALBERTO AVELLANAL, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 27679 Set 24- Oct 07

MARQUEZ BANEGA, JOSE MARIA RENE (FICHA número IUE: 352-1033/2008).
Salto, 12 de Setiembre de 2008.
Esc. LUIS ALBERTO AVELLANAL, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 27680 Set 24- Oct 07

TERCER TURNO

BARBOZA PEREIRA, GLADYS RENEE o BARBOZA FERREIRA, GLADYS RENEE (FICHA número IUE: 353-684/2008).
Salto, 5 de Setiembre de 2008.
LUIS A. AVELLANAL, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 26556 Set 16- Set 29

MASSARINO MENONI, ISRAEL (FICHA número IUE: 353-902/2008).

Salto, 5 de Setiembre de 2008.
LUIS A. AVELLANAL, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 26557 Set 16- Set 29

GOSLINO MEDINA, HÉCTOR ROBERTO (FICHA I.U.E. 353-935/2008).
Salto, 8 de Setiembre de 2008.
Esc. Luis Alberto AVELLANAL, Actuario Adjunto.
01) $ 2420 10/p 27128 Set 19- Oct 02

ETCHANDI BARLA, DOMINGO MARTÍN (FICHA I.U.E. 353-868/2008).
Salto, 22 de Agosto de 2008.
Esc. Angel MALVASIO LAXAGUE, Actuario.
01) $ 2420 10/p 27131 Set 19- Oct 02

CHALAR, MARÍA TERESA (FICHA I.U.E. 353-976/2008).
Salto, 16 de Setiembre de 2008.
Esc. Angel MALVASIO LAXAGUE, Actuario.
01) $ 2420 10/p 27678 Set 24- Oct 07

VOLPI GONZALEZ, ETELVINA ESTHER (FICHA número IUE: 353-512/2008).
Salto, 22 de Mayo de 2008.
ANGEL MALVASIO LAXAGUE, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 27681 Set 24- Oct 07

SAN JOSE

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

MATILDE FLORENTINA ROVERE SCARONE (F. A. 370-630/2008).
San José, 28 de Agosto de 2008.
ANA CAROLINA BRIANO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26444 Set 16- Set 29

ALFREDO JESUS BULLA ECHAVE (F. A. 370-593/2008).
San José, 12 de Agosto de 2008.
ANA CAROLINA BRIANO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26445 Set 16- Set 29

EGIDIO ISABELINO VERA VARELA (F. A 370-568/2008).
San José, 12 de Agosto de 2008.
ANA CAROLINA BRIANO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26446 Set 16- Set 29

JUAN JOSE o JUAN JOSE ANTONIO MARTINEZ o MARTINEZ BAZZETTI o BASETTI o BACETTI, ORTELIO MARTINEZ HERNANDEZ, LEDIA ESTHER MARTINEZ HERNANDEZ y NEPOMUCENO MARTINEZ HERNANDEZ (F. A. 370-649/2008).
San José, 28 de Agosto de 2008.
ANA CAROLINA BRIANO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26447 Set 16- Set 29

FRANCISCO GARCIA PERDOMO (F. A. 370-660/2008).
San José, 28 de Agosto de 2008.
ANA CAROLINA BRIANO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26975 Set 18- Oct 01

SATURNO ANDRES BENTANCUR o BENTANCOR CARABALLO (F. A. 370-428/20088).
San José, 27 de Junio de 2008.
ANA CAROLINA BRIANO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26976 Set 18- Oct 01

SEVERINA ELENA PONCE, JULIO PRIETO FROCHE, ELVIRA NEGER o ELVIRA NEFER PRIETO PONCE y LEMOR ARMIR PRIETO PONCE (F. A. 370-647/2008).
San José, 28 de Agosto de 2008.
ANA CAROLINA BRIANO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26977 Set 18- Oct 01

MARIA DEL HUERTO RODRIGUEZ PORLEY (F. A. 370-628/2008).
San José, 28 de Agosto de 2008.
ANA CAROLINA BRIANO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27802 Set 24- Oct 07

MANUEL PATRISIO o PATRICIO RODRIGUEZ RIVERA y NAZARIA ORFELIA u OFELIA PORLEY HERNANDEZ (F. A. 370-292/2008).
San José, 15 de Mayo de 2008.
Dra. PAULA CARRO JAKOMINICH, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27803 Set 24- Oct 07

ROMEO FERNANDO CAPUTI ARREJURIA (F. A. 370-418/2008).
San José, 13 de Agosto de 2008.
ANA CAROLINA BRIANO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27804 Set 24- Oct 07

ISMAEL RODOLFO SARAZOLA AGUERRONDO y MARIA ALICIA GASTELLU DOURISPOURE (F. A 370-686/2008).
San José, 11 de Setiembre de 2008.
ANA CAROLINA BRIANO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27805 Set 24- Oct 07

TERCER TURNO

MARIA BEATRIZ EGUSQUIZA VARELA (F. A. 371-591/2008).
San José, 11 de Agosto de 2008.
ANA CAROLINA BRIANO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26448 Set 16- Set 29

ELIAS GOLOMBIEVSKI o GOLOMBIEWSKI EPSZTEJN o GOLOMBIEVSKI EPSZTEJN (F. A. 371-636/2008).
San José, 26 de Agosto de 2008.
ANA CAROLINA BRIANO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26449 Set 16- Set 29

ANTONIO DOMINGO CURROS o CURROS PENAS (F. A. 371-631/2008).
San José, 26 de Agosto de 2008.
ANA CAROLINA BRIANO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26450 Set 16- Set 29

MARIA ESTHER LAESPIGA INTHAMOUSSOU (F. A. 371-590/2008).
San José, 11 de Agosto de 2008.
ANA CAROLINA BRIANO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26451 Set 16- Set 29

HECTOR VIGNOLLI VANOLLI (F. A. 371-655/2008).
San José, 29 de Agosto de 2008.
ANA CAROLINA BRIANO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26973 Set 18- Oct 01

AMELIA SELLANES PALOMEQUE (F. A. 371-495/2008).
San José, 30 de Junio de 2008.
ANA CAROLINA BRIANO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 26974 Set 18- Oct 01

SORIANO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE MERCEDES

SEGUNDO TURNO

ESPERANZA RENEE SOSA LOPEZ (I.U.E. N° 381-196/2008).
Mercedes, 15 de Mayo de 2008.
Dra. Natalia Sereda, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 26496 Set 16- Set 29

JOSE ALBERTO BARREIRA GOMEZ (IUE 381.327/2008).
Mercedes, 10 de Junio de 2008.
Esc. DANIELLA DONATO SIVOPLAS, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 26497 Set 16- Set 29

LILIÁN ESTHER RAMIREZ (IUE 381.228/2008).
Auxiliado de pobreza.
Mercedes, 01 de Setiembre de 2008.
Dra. Natalia Sereda, Actuaria Adjunta.
01) (Sin Costo) 10/p 26932 Set 18- Oct 01

MIGUEL ANGEL CROSI y MARIA ESTHER MERNIES (IUE 381.679/2007).
Auxiliado de pobreza.
Mercedes, 27 de Agosto de 2008.
Dra. Natalia Sereda, Actuaria Adjunta.
01) (Sin Costo) 10/p 26934 Set 18- Oct 01

JUANA GATTO o GATTI (IUE 381.124/2008).
Mercedes, 21 de Mayo de 2007.
Dra. Natalia Sereda, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27126 Set 19- Oct 02

MERCEDES VALENTINA RODRIGUEZ CANO y JUAN WENSESLAO MENDEZ BELLA (IUE 381.311/2008)
Mercedes, 11 de Setiembre de 2008.
Dra. Natalia Sereda, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27894 Set 25- Oct 08

TERCER TURNO

PAULINA ROMAN TABARES (IUE 431-848/2004).
Mercedes, 02 de Setiembre de 2008.
Dra. Natalia Sereda, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 27304 Set 22- Oct 03

NELSON ISMAEL MANEIRO AMACORIA (IUE 431-943/2005).
Mercedes, 14 de Diciembre de 2005.

Esc. PATRICIA GONÇALVES FLORES, ACTUARIA ADJ.
01) $ 2420 10/p 28128 Set 26- Oct 09

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE DOLORES

PRIMER TURNO

RAMON JAVIER DE LOS SANTOS DIAZ (IUE. 382-134/2008).
Dolores, 13 de Agosto de 2008.
ESC. MARELLA D'ANDREA CASTRO, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 28013 Set 26- Oct 09

SEGUNDO TURNO

NILDA CIRILA VIQUE ACUÑA y HIPOLITO ATANASIO ACUÑA GONZALEZ (IUE: 443-166/2008).
Dolores, 3 de Setiembre de 2008.
ESC. MARELLA D'ANDREA CASTRO, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27305 Set 22- Oct 03

TACUAREMBO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

TERCER TURNO

ELVA ó ELBA MARY PEREIRA ACOSTA (Ficha 397-335/2006).
Tacuarembó, 26 de Junio de 2006.
Dra. Esc. Blanca Luz Rodríguez Araújo, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 26525 Set 16- Set 29

EDUARDO GODOY (FICHA: 397-561/ 2008).
Auxiliado de pobreza.
Tacuarembó, 1 de Setiembre de 2008.
Dra. Esc. Blanca Luz Rodríguez Araújo, Actuaria Adjunta.
01) (Sin Costo) 10/p 27182 Set 19- Oct 02

CUARTO TURNO

RAMON ROSA o DA ROSA o da ROSA (Fa. 469-166/2008).
Tacuarembó, 04 de Setiembre de 2008.
Esc. Matilde Cairello, Actuaria.
01) $ 2420 10/p 26524 Set 16- Set 29

IRMA AYALA DIA (Fa. 469-90/2008).
Tacuarembó, 27 de Agosto de 2008.
Esc. Matilde Cairello, Actuaria.
01) $ 2420 10/p 26527 Set 16- Set 29

CARLOS ALBERTO DOLZ CIGANDA (Fa. 469-209/2008).
Tacuarembó, 10 de Setiembre de 2008.
Esc. Matilde Cairello, Actuaria.
01) $ 2420 10/p 27056 Set 18- Oct 01

DORILA MARTINEZ ESPINOSA (Fa. 469-122/2008).
Tacuarembó, 08 de Setiembre de 2008.
Esc. Matilde Cairello, Actuaria.
01) $ 2420 10/p 27177 Set 19- Oct 02

JUAN MENDEZ GONZALEZ (Fa. 469-178/ 2008).
Tacuarembó, 08 de Setiembre de 2008.
Esc. Matilde Cairello, Actuaria.
01) $ 2420 10/p 27178 Set 19- Oct 02

ISIDORO RAMOS y ESTEFANIA CABRERA (Fa. 469-37/2008).
Tacuarembó, 13 de Agosto de 2008.
Esc. Matilde Cairello, Actuaria.
01) $ 2420 10/p 27179 Set 19- Oct 02

LAUREANO FREDY SILVA PEREYRA (Fa. 469-81/2008).
Tacuarembó, 02 de Setiembre de 2008.
Esc. Matilde Cairello, Actuaria.
01) $ 2420 10/p 27688 Set 24- Oct 07

HECTOR SENDI CHAGAS ALVAREZ (Fa. 469-197/2008).
Tacuarembó, 08 de Setiembre de 2008.
Esc. Matilde Cairello, Actuaria.
01) $ 2420 10/p 27898 Set 25- Oct 08

MARÍA ESTHER LÓPEZ BERRIEL (Fa. 469-52/2008.
Tacuarembó, 22 de Agosto de 2008.
Esc. Matilde Cairello, Actuaria.
01) $ 2420 10/p 27899 Set 25- Oct 08

ZENIA da ROSA FERREIRA (Fa. 469-229/ 2008).
Tacuarembó, 16 de Setiembre de 2008.
Esc. Matilde Cairello, Actuaria.
01) $ 2420 10/p 27929 Set 25- Oct 08

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE PASO DE LOS TOROS

ADEMAR ASUNCION SILVA SANCHEZ y HERACLIA EVERILDA ANTUNEZ LACUESTA (IUE. 463-119/2007).
Paso de los Toros, 24 de Setiembre de 2007.
ESC. MARIELA BALSERINI PEREDA, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 27180 Set 19- Oct 02

TREINTA Y TRES

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

TERCER TURNO

CARLOS ENRIQUE CASTILLO (FA. 449-213/2008).
Auxiliado de pobreza.
Treinta y Tres, 8 de Setiembre de 2008.
ESC. ADRIANA ZULUAGA LARRECHEA, ACTUARIA.
01) (Sin Costo) 10/p 27378 Set 22- Oct 03

BALVINA LEIVAS SILVERA (FA. 449-308/ 2007).
Treinta y Tres, 12 de Setiembre de 2008.
ESC. ADRIANA ZULUAGA LARRECHEA, Actuaria.
01) $ 2420 10/p 27526 Set 23- Oct 06

PABLO CALIXTO MESIQUE MAUTONE (FA. 449-498/2008).
Treinta y Tres, 12 de Setiembre de 2008.
ESC. ADRIANA ZULUAGA LARRECHEA, Actuaria.
01) $ 2420 10/p 27527 Set 23- Oct 06

CHIQUITO MARTIRENE OBISPO (FA. 449-453/2008).
Treinta y Tres, 28 de Agosto de 2008.
ESC. ADRIANA ZULUAGA LARRECHEA, Actuaria.
01) $ 2420 10/p 27734 Set 24- Oct 07

CARMELITA JARA JARA y GUTEMBERG MORALES LOPEZ (FA. 449-456/2008).
Treinta y Tres, 28 de Agosto de 2008.
ESC. ADRIANA ZULUAGA LARRECHEA, Actuaria.
01) $ 2420 10/p 27735 Set 24- Oct 07

OLGA JUDITH VICTORIA BATALLA (FA. 449-465/2008).
Treinta y Tres, 29 de Agosto de 2008.
ESC. ADRIANA ZULUAGA LARRECHEA, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27736 Set 24- Oct 07

LUIS CARLOS BECERRA ZULUAGA (FA. 449-463/2008).
Treinta y Tres, 29 de Agosto de 2008.
ESC. ADRIANA ZULUAGA LARRECHEA, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 27737 Set 24- Oct 07

ZELMAR TEXEIRA AMARO (FA. 449-455/ 2008).
Treinta y Tres, 28 de Agosto de 2008.
ESC. ADRIANA ZULUAGA LARRECHEA, Actuaria.
01) $ 2420 10/p 27738 Set 24- Oct 07

(Ley 16.044 Arts. 3o., 4o. y 5o.)
Los Señores Jueces Letrados de Primera Instancia del Interior, dentro de sus respectivas jurisdicciones, han dispuesto la apertura de las Sucesiones que se enuncian seguidamente, y citan y emplazan a los herederos, acreedores y demás interesados en ellas para que, dentro del término de NOVENTA DIAS, comparezcan a deducir en forma sus derechos ante la Sede correspondiente.

MALDONADO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

PRIMER TURNO

DANTE ANCONETANI (FA. 284-254/ 2008).
Maldonado, 25 de Abril de 2008.
ESCRIBANA SILVIA ALVAREZ, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 26674 Set 16- Set 29

OCTAVO TURNO

JORGE ALBERTO GOZZA FERNANDEZ (FICHA: 286-123/2008).
Maldonado, 27 de Agosto de 2008.
Esc. SILVIA ALVAREZ, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 26783 Set 17- Set 30

MILTON WALTER TECHERA FERNANDEZ (FA. 286-765/2008).
Maldonado, 14 de Agosto de 2008.
ADEMAR PEREZ IGLESIAS, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 26790 Set 17- Set 30

MONTEVIDEO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE FAMILIA

DECIMOQUINTO TURNO

EDICTO:

Por disposición del Señor Juez Letrado de Familia de 15º Turno se hace saber la apertura de la sucesión de: ALBINO FERNANDEZ IGLESIAS en el expediente "FERNANDEZ IGLESIAS, ALBINO - Herencia Yacente" Nº de Ficha: 2-9109/2007; citandose y emplazándose a herederos, acreedores y demás interesados, a que comparezcan por el plazo de 90 días a deducir en forma sus derechos ante este Juzgado, publicándose este edicto durante 30 días.- Montevideo, veintiuno de Agosto de dos mil ocho.- Esc. Aricel Fernandez, Actuaria Adjunta.

01) (Cta. Cte.) 30/p 25828 Set 10- Oct 21

VIGESIMOSEXTO TURNO

EDICTO

Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Familia de 26o. Turno, en autos caratulados: ACOSTA, ARACELIS MAGDALENA-Sucesión-Ficha 2-38661/2007, por Decreto No. 1438/2008 de fecha 21 de abril de 2008, se emplaza a a ARACELY CAMPISTROU ACOSTA, a estar a derecho en estos autos en el plazo de 90 dias, bajo apercibimiento de designarle Defensor de Oficio en caso de no comparecer (Art. 1071 C.C.) Montevideo, 7 de agosto de 2008.- Esc. GUILLERMO MADDALENA, ACTUARIO.

01) $ 4166 10/p 27503 Set 23- Oct 06

LAVALLEJA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

TERCER TURNO

EDICTO

Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de 3ro. turno de Lavalleja, se hace saber la apertura judicial de la sucesion testamentaria de ESTEBAN EMILIANO SERRON GOMEZ Y NILDA DELYS MUÑOZ

IUE 432-676/2007 citándose a los herederos, acreedores y demás interesados para que comparezcan dentro de treinta días a deducir en forma sus derechos ante este Juzgado.

SE CONCEDIO EL BENEFICIO DE AUXILIATORIA DE POBREZA

Minas, 16 DE JULIO DE 2008 PEDRO M. DIAZ PRIETO, ACTUARIO.

01) (Sin Costo) 10/p 26963 Set 18- Oct 01

PAYSANDU

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

PRIMER TURNO

EDICTO

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Primer Turno de Paysandú, se hace saber la apertura de la sucesion de RUBER NERI CONTINI LANTERNA, Fa B/361/2000, citándose a los herederos, acreedores y demás interesados para que comparezcan dentro de 20 días a deducir en forma sus derechos ante este Juzgado.- Paysandú, 13 de diciembre de 2000. ESC. AZUCENA LORENZI, ACT. ADJ.

01) $ 2420 10/p 27140 Set 19- Oct 02

EDICTO

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Primer Turno de Paysandú, dictada en autos: "INNELLA MASCOLO, JUAN ANTONIO JULIAN, CABILLON TORRELLI, ATILIO TEODORO Y INNELLA MASCOLO, ANGELA FELICIA. SUCESIONES" IUE 300-239/1995, se cita, llama y emplaza a los herederos de JUAN ANTONIO INNELLA o INELLA MASCOLO, JUAN ANTONIO INNELLA o INELLA RODRIGUEZ, ANGELA FELICIA INNELLA o INELLA MASCOLO y DELIA INNELLA o INELLA MASCOLO y a los interesados, para que en un plazo de cuarenta días, comparezcan a deducir sus derechos manifestando si aceptan o repudian la herencia, bajo apercibimiento de lo dispuesto en el art. 1070 Y art. 1071 del Código Civil.- Paysandú, 5 de setiembre de 2008.- ESC. ALICIA DAMINI, ACTUARIA.

01) $ 4999 10/p 27143 Set 19- Oct 02

SORIANO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE DOLORES

PRIMER TURNO

EDICTO: La Señora JUEZ LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE DOLORES DE 1º TURNO, dispuso la apertura de la sucesión de CONRADO HECTOR CORA, IUE. 382-120/2008, citándose a herederos, acreedores y demás interesados para que comparezcan dentro de treinta días a deducir en forma sus derechos.- Asimismo, se cita, intima y emplaza a RAUL ALFREDO OTTERMIN CORA, para que comparezca a estar a derecho en los citados autos dentro del término de noventa días, bajo apercibimiento de designársele Defensor de Oficio con quién se seguirán las presentes actuaciones. A los efectos legales se hacen estas publicaciones.-

Dolores, 21 de Agosto de 2008. ESC. MARELLA D'ANDREA CASTRO, ACTUARIA.

01) $ 3630 10/p 27498 Set 23- Oct 06

CONVOCATORIAS

IGESA S.A.
ASAMBLEA GENERAL EXTROARDINARIA

Se convoca a los señores accionistas a la Asamblea General Extraordinaria que se realizará el día 20 de octubre de 2008, a las 10.00 y 11.00 horas, en primera y segunda convocatoria respectivamente, en el local de la calle Rincón N° 477, Escritorio 102, Montevideo, Uruguay, a efectos de considerar el siguiente:

ORDEN DEL DIA

1) Elección del Presidente y del Secretario de la Asamblea.
2) Considerar informe del Directorio y el Balance Especial y Notas, confeccionado al 17 de marzo de 2008.
3) Determinar, en función de lo que surge del Balance Especial al 17 de marzo de 2008, el valor de reembolso de 230.833 acciones ordinarias al portador del socio recedente y la forma de pago de dicho reembolso.

La inscripción de acciones deberá hacerse en el local indicado hasta el acto de celebración de esta asamblea.

El Directorio.

03) $ 2000 3/p 27925 Set 25- Set 29

FERTILAND S.A.
Convocatoria

Se convoca a los señores accionistas de FERTILAND S.A. a la Asamblea General Extraordinaria a celebrarse el día 17 de octubre de 2008, en primera convocatoria a las 20 horas y en segunda a las 21 horas en el local de U.C.O.T. ubicado en la calle Agustina Contucci de Oribe 2517, para considerar el siguiente

ORDEN DEL DÍA:

1) Consideración y aprobación del aumento del capital contractual.
2) Designación de dos asambleístas para que aprueben y suscriban el acta de asamblea.

03) $ 1250 3/p 27964 Set 25- Set 29

FERTILAND S.A.
Convocatoria

Se convoca a los señores accionistas de FERTILAND S.A. a la Asamblea General Ordinaria Anual de Accionistas a celebrarse el día 17 de octubre de 2008, en primera convocatoria a las 21 y 30 horas y en segunda convocatoria a las 22 y 30 horas en el local de U.C.O.T. ubicado en la calle Agustina Contucci de Oribe 2517, para considerar el siguiente

ORDEN DEL DÍA:

1) Consideración y aprobación de la Memoria Anual, Estado de Situación Patrimonial y Estado de Resultados correspondiente al ejercicio cerrado al 30/06/08.
2) Consideración de la actuación del Directorio.
3) Elección del Directorio y Comisión Fiscal.
4) Designación de dos accionistas para que aprueben y suscriban el acta de asamblea.

03) $ 1750 3/p 27965 Set 25- Set 29

TAJAMAR S.A.
Convocatoria
Asamblea General Extraordinaria

Primera Convocatoria día 13 de octubre de 2008, hora 10:30.
Dirección: Camino a la Laguna, Parada 34,500, Punta del Este.

ORDEN DEL DÍA:

- Cambio de Directorio.

El libro de registro de accionistas permanecerá abierto para la inscripción de acciones con derecho a voto hasta la hora de inicio de la asamblea.

03) $ 750 3/p 27966 Set 25- Set 29

LOMA AZUL S.A.
Convocatoria
Asamblea General Extraordinaria

Primera Convocatoria día 13 de octubre de 2008, hora 10:00.
Dirección: Camino a la Laguna, Parada 34,500, Punta del Este.

ORDEN DEL DÍA:

- Cambio de Directorio.

El libro de registro de accionistas permanecerá abierto para la inscripción de acciones con derecho a voto hasta la hora de inicio de la asamblea.
03) $ 750 3/p 27967 Set 25- Set 29

CROSER S.A.
ASAMBLEA GENERAL EXTRAORDINARIA
CONVOCATORIA

Se convoca a los Accionistas de Croser S.A. a la Asamblea General Extraordinaria a realizarse el 16 de octubre de 2008, a la hora 16 y 30 en primer llamado y en segundo llamado a la hora 17 y 30, en Cnel. Brandzen 1961/1007 de la ciudad de Montevideo a fin de considerar el siguiente Orden del Día: 1) Designación de Accionistas para actuar como Presidente y Secretario de la Asamblea y firmar el acta. 2) Reglamentación del uso de la marca propiedad de la sociedad.
EL DIRECTORIO.
03) $ 1250 3/p 28087 Set 26- Set 30

UNISPORT S.A.
ASAMBLEA GENERAL EXTRAORDINARIA
CONVOCATORIA

Se convoca a los Accionistas de Unisport S.A. a la Asamblea General Extraordinaria a realizarse el 16 de octubre de 2008, a la hora 15 y 45 en primer llamado y en segundo llamado a la hora 16 y 45, en Cnel. Brandzen 1961/1007 de la ciudad de Montevideo a fin de considerar el siguiente Orden del Día: 1) Designación de Accionistas para actuar como Presidente y Secretario de la Asamblea y firmar el acta. 2) Apertura de nuevos locales comerciales. 3) Acciones de marketing realizadas y a realizarse.
EL DIRECTORIO.
03) $ 1250 3/p 28088 Set 26- Set 30

FERIPARK S.A
ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA
CONVOCATORIA

Se convoca a los Accionistas de Feripark S.A. a la Asamblea General Ordinaria a realizarse el 16 de octubre de 2008, a la hora 16 en primer llamado y en segundo llamado a la hora 17, en Cnel. Brandzen 1961/1007 de la ciudad de Montevideo a fin de considerar el siguiente Orden del Día: 1) Designación de Accionistas para actuar como Presidente y Secretario de la Asamblea y firmar el acta. 2) Consideración del Balance, Cuenta de Pérdidas y Ganancias y Memoria correspondiente al ejercicio económico cerrado el 29 de febrero de 2008. 3) Distribución de utilidades. 4) Aprobación de la gestión del Directorio (artículo 392 de la Ley Nº 16.060). 5) Designación del Directorio.
EL DIRECTORIO.
03) $ 1750 3/p 28089 Set 26- Set 30

CROSER S.A.
ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA
CONVOCATORIA

Se convoca a los Accionistas de Croser S.A. a la Asamblea General Ordinaria a realizarse el 16 de octubre de 2008, a la hora 15 y 15 en primer llamado y en segundo llamado a la hora 16 y 15, en Cnel. Brandzen 1961/1007 de la ciudad de Montevideo a fin de considerar el siguiente Orden del Día: 1) Designación de Accionistas para actuar como Presidente y Secretario de la Asamblea y firmar el acta. 2) Consideración del Balance, Cuenta de Pérdidas y Ganancias y Memoria correspondiente al ejercicio cerrado el 31 de enero de 2008. 3) Distribución de utilidades. 4) Aprobación de la gestión del Directorio (artículo 392 de la Ley Nº 16.060). 5) Designación del Directorio.
EL DIRECTORIO.
03) $ 1750 3/p 28090 Set 26- Set 30

UNISPORT S.A.
ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA
CONVOCATORIA

Se convoca a los Accionistas de Unisport S.A. a la Asamblea General Ordinaria a realizarse el 16 de octubre de 2008, a la hora 14 y 30 en primer llamado y en segundo llamado a la hora 15 y 30, en Cnel. Brandzen 1961/1007 de la ciudad de Montevideo a fin de considerar el siguiente Orden del Día: 1) Designación de Accionistas para actuar como Presidente y Secretario de la Asamblea y firmar el acta. 2) Consideración del Balance, Cuenta de Pérdidas y Ganancias y Memoria correspondiente al ejercicio cerrado el 30 de junio de 2008. 3) Distribución de utilidades. 4) Aprobación de la gestión del Directorio (artículo 392 de la Ley Nº 16.060). 5) Designación del Directorio.
EL DIRECTORIO.
03) $ 1750 3/p 28091 Set 26- Set 30

DISOLUCIONES Y LIQUIDACIONES DE SOCIEDADES CONYUGALES

PODER JUDICIAL

(Ley 16.044 Arts. 3o., 4o. y 5o.)
Por disposición de los Señores Jueces Letrados de Familia, se hace saber que se han decretado la Disolución y Liquidación de las Sociedades Legales de Bienes existentes entre los cónyuges que se indican a continuación; y que se cita y emplaza a todos los interesados para que comparezcan a deducir en forma sus derechos dentro del término de sesenta días, bajo apercibimiento de lo que corresponda por Derecho.

MONTEVIDEO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE FAMILIA

PRIMER TURNO

LAURA BUSTOS FASANELLO y ALVARO IRIGARAY SECCHIARI (Fa: 2-40939/2008).
Montevideo, 09 de Setiembre de 2008.
Esc. Mª del Carmen Gándara, ACTUARIA ADJUNTA.
05) $ 4166 10/p 26685 Set 18- Oct 01

SILVANA PIETRAFESA SENA y GONZALO MATIAS LAZARO (Fa: 2-38878/2008).
Montevideo, 15 de Setiembre de 2008.
Mª. Alicia Curi Pérez, ACTUARIA.
05) $ 4166 10/p 27961 Set 25- Oct 08

SEGUNDO TURNO

ALEJANDRO MARIA ROCCA ALFONSO y ERIKA LORENA BORGES CHAVASCO (FICHA: 2-36546/2008).
Montevideo, 10 de Setiembre de 2008.
Esc. Mirta G. D'Onofrio, ACTUARIA.
05) $ 4166 10/p 28083 Set 26- Oct 09

TERCER TURNO

ALVARO ARNOLDO USTRIA DOBAL y MARIA LOURDES BOUZAS GARCIA (Ficha: 2-33836/2008).
Montevideo, 18 de Agosto de 2008.
ESC. SAMYRA BASANTA KAMAID, ACTUARIA ADJUNTA.
05) $ 4166 10/p 26833 Set 17- Set 30

PABLO JAVIER NOBLE FREITAS y FABIANA RODRIGUEZ MISS (Ficha 2-30936/2008).
Montevideo, 4 de Setiembre de 2008.
Esc. Mabel Ma. Guido Pesce, ACTUARIA.
05) $ 4166 10/p 27852 Set 25- Oct 08

CUARTO TURNO

GUSTAVO DUARTE ALVEZ y MARIA DEL CARMEN MONTADO SANCHEZ (Ficha I.U.E. 2-31296/2008).
Montevideo, 28 de Julio de 2008.
Esc. RAQUEL AGNETTI, ACTUARIA.
05) $ 4166 10/p 26832 Set 17- Set 30

PABLO ROSSELLI FAGUAGA y VALERIA ORRICO VIDAL (Ficha I.U.E. 2-41166/2008).
Montevideo, 5 de Setiembre de 2008.
Esc. RAQUEL AGNETTI, ACTUARIA.
05) $ 4166 10/p 27118 Set 19- Oct 02

ANGELA MABEL AMY ECHICHURY y PEDRO ROBERTO HERNANDEZ GARCIA (Ficha I.U.E. 2-42220/2008).
Montevideo, 12 de Setiembre de 2008.
Esc. RAQUEL AGNETTI, ACTUARIA.
05) $ 4166 10/p 27697 Set 24- Oct 07

SEXTO TURNO

DANIEL JULIO FERNANDEZ ALTEZ y ZULLY MABEL FREIRE CACERES (Fa. Nº 2-27523/2008).
Montevideo, 7 de Agosto de 2008.
Esc. OLGA VAES TIRELLI, ACTUARIA ADJUNTA.
05) $ 4166 10/p 27433 Set 22- Oct 03

LUIS ALBERTO MADRUGA ROSAS y BRIGIDA MARTHA GIOIA SILVA (Ficha Nº 2-33782/2008).
Montevideo, 27 de Agosto de 2008.
Esc. OLGA VAES TIRELLI, ACTUARIA ADJUNTA.
05) $ 4166 10/p 27851 Set 25- Oct 08

SEPTIMO TURNO

FLAVIANO GONZALEZ FRANCO y ELVIRA ISABEL MARICHAL MIGUEZ (Fa. 2-41384/2008).
Montevideo, 1º de Setiembre de 2008.
Dra Cinthia Pestaña Vaucher, Actuaria Adjunta.
05) $ 4166 10/p 26834 Set 17- Set 30

OCTAVO TURNO

MARIA CECILIA MORODO MOREIRA y SEBASTIAN ERNESTO ROSSI SOSA (Fa: 2-19662/2008).
Montevideo, 15 de Setiembre de 2008.
Mª Alicia Curi Pérez, ACTUARIA.
05) $ 4166 10/p 28032 Set 26- Oct 09

NOVENO TURNO

ANDREA ELIZABETH PATRICIA CECILIA CONSTANST ELIZAGA y LEONARDO GABRIEL ANZALONE CANTONI (FICHA: 2-40618/2008).
Montevideo, 11 de Setiembre de 2008.
Esc. SUSANA BARREIRO SEIJAS, ACTUARIA ADJUNTA.
05) $ 4166 10/p 27188 Set 19- Oct 02

ADOLFO LUIS FOLLE ALGORTA y MARIA SUSANA SATRIANO REBOULAZ (FICHA: 2-39602/2008).
Montevideo, 10 de Setiembre de 2008.
Esc. Mirta G. D'Onofrio, ACTUARIA.
05) $ 4166 10/p 27519 Set 23- Oct 06

DECIMO TURNO

ENRIQUE ARMIÑO SILVA COMESAÑA y ANGELA VIVIAN ARROYO GANDINI (Ficha: 2-34182/2008).
Montevideo, 18 de Agosto de 2008.
ESC. SAMYRA BASANTA KAMAID, ACTUARIA ADJUNTA.
05) $ 4166 10/p 26919 Set 17- Set 30

DECIMOPRIMER TURNO

JUAN ANDRES MENCHACA TARLERA y ANDREA LETICIA DUBARRY GONZALEZ (Ficha I.U.E., 2-39635/2008).
Montevideo, 29 de Agosto de 2008.
Dra. ELVA FERNANDEZ QUINTAS, ACTUARIA ADJUNTA.
05) $ 4166 10/p 26600 Set 16- Set 29

DECIMOTERCER TURNO

JOSE LUIS BAEZ TROIA y ADRIANA OLIVEIRA u OLIVERA RISOTTO (Ficha 2-37385/2008).
Montevideo, 27 de Agosto de 2008.
Esc. OLGA VAES TIRELLI, ACTUARIA ADJUNTA.
05) $ 4166 10/p 27434 Set 22- Oct 03

DECIMOCUARTO TURNO

JORGE OMAR FERNANDEZ APARICIO y ESTELA MARY VARELA BENITEZ (Fa. 2-12395/2008).
Montevideo, 11 de Abril de 2008.
Dra Cinthia Pestaña Vaucher, Actuaria Adjunta.
05) $ 4166 10/p 26921 Set 17- Set 30

DECIMOQUINTO TURNO

GINO ALEJANDRO BUFFA y BLANCA VIOLETA PEREZ (Ficha Nº 2-15150/2008).
Montevideo, 25 de Marzo de 2008.
Esc. Aricel Fernandez, Actuaria Adjunta.
05) $ 4166 10/p 27254 Set 19- Oct 02

ARI GRIMBLAT TEMERLIN y STELLA MARIS ASPIROZ CENTURION (Ficha Nº 2-56430/2007).
Montevideo, 10 de Diciembre de 2007.
Esc. Aricel Fernandez, Actuaria Adjunta.
05) $ 4166 10/p 27348 Set 22- Oct 03

DECIMOSEPTIMO TURNO

MARIELA GIMENEZ ARRIONDO y WASHINGTON GUSTAVO VARELA CABRERA (FICHA 2-38453/2007).
Montevideo, 4 de Setiembre de 2007.
Dra. ADELA SAAVEDRA, ACTUARIA.
05) $ 4166 10/p 26602 Set 16- Set 29

GABRIEL RODRIGUEZ RONDAN y GABRIELA DI MASCIO LITOSENKO (FICHA 2-29273/2008).
Montevideo, 30 de Junio de 2008.
Dra. ADELA SAAVEDRA, ACTUARIA.
05) $ 4166 10/p 26719 Set 16- Set 29

MARIA BEATRIZ LOPEZ CANEDO y WALTER ALFREDO GARCIA VILLASANTE (FICHA Nº 2-32955/2008).
Montevideo, 22 de Agosto de 2008.
Dra. ADELA SAAVEDRA, ACTUARIA.
05) $ 4166 10/p 26952 Set 18- Oct 01

PATRICIA MINTEGUI PRATTO y NELSON ZULIMAN MORALES GARREL (FICHA 2-34174/2008).
Montevideo, 13 de Agosto de 2008.
Dra. ADELA SAAVEDRA, ACTUARIA.
05) $ 4166 10/p 27045 Set 18- Oct 01

DECIMOCTAVO TURNO

MARTIN FIDEL PARALLADA MONTI y MONICA LOURDES MARRERO RODRIGUEZ (FICHA 2-17435/2008).
Montevideo, 20 de Mayo de 2008.
Dra. ADELA SAAVEDRA, ACTUARIA.
05) $ 4166 10/p 27036 Set 18- Oct 01

CARLOS ALEJANDRO MISA MELIA y ALICIA MARIA MATTERA SILVA (FICHA Nº 2-31608/2008).
Montevideo, 7 de Agosto de 2008.
Dra. ADELA SAAVEDRA, ACTUARIA.
05) $ 4166 10/p 27189 Set 19- Oct 02

GERARDO SAÚL GARCÍA RUIZ y NANCY EDITH HARTWIG KIRCHMEIER (FICHA 2-60418/2007).
Montevideo, 20 de Febrero de 2008.
Dra. ADELA SAAVEDRA, ACTUARIA.
05) $ 4166 10/p 27962 Set 25- Oct 08

DECIMONOVENO TURNO

VERONICA EICHTERSNEIMER ó EICHTERSHEIMER de VEGA y MARTIN SANTIAGO TISNES (Ficha Nº 2-42110/2008).
Montevideo, 11 de Setiembre de 2008.
Esc. BETTINA CERIANI BIANCHI, ACTUARIA ADJUNTA.
05) $ 4166 10/p 26819 Set 17- Set 30

MARIA LAURA ROSELLO SCHUNK y JOSE ALFONSO ITURRIAGA CHAVEZ (Ficha Nº 2-14124/2008).
Montevideo, 28 de Mayo de 2008.
Esc. BETTINA CERIANI BIANCHI, ACTUARIA ADJUNTA.
05) $ 4166 10/p 27617 Set 24- Oct 07

VIGESIMO TURNO

DANIEL ALFREDO VILARRUBI CAMPIOTTI y SILBANA HELENA SANCHEZ OLAZABAL (Ficha Nº 2-28896/2008).
Montevideo, 30 de Julio de 2008.
Esc. BETTINA CERIANI BIANCHI, ACTUARIA ADJUNTA.
05) $ 4166 10/p 26599 Set 16- Set 29

MARIA FLORENCIA LLOVET PEREIRA y MARTIN GABRIEL BARTOL VIANA (Ficha Nº 2-35845/2008).
Montevideo, 21 de Agosto de 2008.
Esc. BETTINA CERIANI BIANCHI, ACTUARIA ADJUNTA.
05) $ 4166 10/p 27093 Set 18- Oct 01

CARLOS MIGUEL MOREIRA BRUNO y JACQUELINE SANDRA SANTURIO SIERRA (Ficha Nº 2-27353/2008).
Montevideo, 22 de Agosto de 2008.
Esc. BETTINA CERIANI BIANCHI, ACTUARIA ADJUNTA.
05) $ 4166 10/p 27094 Set 18- Oct 01

MARTIN ECHEVARRIA RODRIGUEZ y MAGDALENA RODRIGUEZ MATA (Ficha Nº 2-38182/2008).
Montevideo, 11 de Setiembre de 2008.
Esc. BETTINA CERIANI BIANCHI, ACTUARIA ADJUNTA.
05) $ 4166 10/p 27474 Set 23- Oct 06

VIGESIMOPRIMER TURNO

HORACIO GERMAN DE LEÓN PEREZ y OLGA FABIANA PERDOMO SELLANES (2-14603/2008).
Montevideo, 12 de Mayo de 2008.
Esc. ALMA MALDONADO, ACTUARIA ADJUNTA.
05) $ 4166 10/p 26925 Set 17- Set 30

VIGESIMOTERCER TURNO

JIMY JAVIER FAGUNDEZ TONELLI y URSULA ANASTASI ARAUJO (Ficha: 2-38472/2008).
Montevideo, 2 de Setiembre de 2008.
Esc. Silvia Bértoli Cavagnaro, ACTUARIA.
05) $ 4166 10/p 27169 Set 19- Oct 02

JULIO CESAR PEIRANO ARCIERI y LILIANA GRACIELA EASTON AIZEN (Ficha: 2-28735/2008).
Montevideo, 7 de Agosto de 2008.
Esc. Silvia Bértoli Cavagnaro, ACTUARIA.
05) $ 4166 10/p 27391 Set 22- Oct 03

VIGESIMOQUINTO TURNO

EDISON JORGE FALERO ARAUJO y DANIELA CRISTINA DIAZ ARIAS (IUE 2-7223/2008).
Montevideo, 3 de Junio de 2008.
Dra. María Fernanda Vega Berro, ACTUARIA ADJUNTA.
05) $ 4166 10/p 26601 Set 16- Set 29

VIGESIMOSEXTO TURNO

CATHERINE EMMA SIDDELEY TAYLOR y LUIZ CLAUDIO FONSECA DE OLIVEIRA (IUE 2-39612/2008).
Montevideo, 16 de Setiembre de 2008.
Dra. María Fernanda Vega Berro, Actuaria Adjunta.
05) $ 4166 10/p 27347 Set 22- Oct 03

MENA CORREA WALTER MANUEL y ESPIGA BERMÚDEZ PERLA GLORIA (Expediente: 2-22953/2008).
Montevideo, 17 de Setiembre de 2008.
Dra. María Fernanda Vega Berro, Actuaria Adjunta.
05) $ 4166 10/p 27941 Set 25- Oct 08

ROSSANA ELIZABETH MAGIOR BACCINO y PABLO MARCEL FERNÁNDEZ FAJARDO (IUE: 2-51195/2007).
Montevideo, 20 de Mayo de 2008.
Dra. María Fernanda Vega Berro, ACTUARIA ADJUNTA.
05) $ 4166 10/p 28045 Set 26- Oct 09

VIGESIMOCTAVO TURNO

CARLOS DAVID ARRUE VARELA y BETTINA RAQUEL PAZ ESCOBAR (FICHA 2-32721/2008).
Montevideo, 7 de Agosto de 2008.
Esc. Rosina Montemurro, ACTUARIA.
05) $ 4166 10/p 26920 Set 17- Set 30

(Ley 16.044 Arts. 3o., 4o. y 5o.)
Por disposición de los Señores Jueces Letrados de Primera Instancia del Interior, dentro de sus respectivas jurisdicciones, se hace saber que se han decretado la Disolución y Liquidación de las Sociedades Legales de Bienes existentes entre los cónyuges que se indican a continuación; y que se cita y emplaza a todos los interesados, para que comparezcan a deducir en forma sus derechos dentro del término de sesenta días, bajo apercibimiento de lo que corresponda por Derecho.

CANELONES

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE LA CIUDAD DE LA COSTA

CUARTO TURNO

GABRIELA VIVIANA MARINO RICARDI y GERARDO FLORENCIO PADILLA UBAL (IUE 180-1061/2006).
Ciudad de la Costa, 19 de Marzo de 2007.
Esc. Nancy Castellano, Actuaria Adjunta.
05) $ 4166 10/p 27187 Set 19- Oct 02

CERRO LARGO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

QUINTO TURNO

CARLOS HUGO RODRIGUEZ IBAÑEZ y MARIANA SORRIBAS LIMA (Fa. 468-575/2008).
Melo, 27 de Agosto de 2008.
Esc. ADRIANA GONZALEZ BOTTO, ACTUARIA ADJUNTA.
05) $ 4166 10/p 27000 Set 18- Oct 01

SEBASTIÁN ROVIRA BRAGA y ROSSANA MARESCA SARQUIS (Fa. 468-577/2008).
Melo, 27 de Agosto de 2008.
Esc. ADRIANA GONZALEZ BOTTO, ACTUARIA ADJUNTA.
05) $ 4166 10/p 27001 Set 18- Oct 01

FERNANDO ROVIRA BRAGA y ELENA MARÍA GALLINAL ARTOLA (Fa. 468-576/2008).
Melo, 27 de Agosto de 2008.
Esc. ADRIANA GONZALEZ BOTTO, ACTUARIA ADJUNTA.
05) $ 4166 10/p 27002 Set 18- Oct 01

COLONIA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE CARMELO

SEGUNDO TURNO

MARIA DURAND SALVETTO y VICENTE BANCHERO BANCHERO (IUE: 227-432/2008).
Carmelo, 21 de Agosto de 2008.
Esc. Marcos Keuylian, Actuario Adjunto.
05) $ 4166 10/p 27323 Set 22- Oct 03

GRACIELA ELIZABETH DALL'OGLIO y PABLO ALCIDES MARTINEZ MONTES DE OCA (IUE: 227-346/2008).
Carmelo, 21 de Agosto de 2008.
Esc. MARCOS KEUYLIAN, ACTUARIO ADJUNTO.
05) $ 4166 10/p 28023 Set 26- Oct 09

FLORIDA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

MARIA del CARMEN FLEITAS GONZALEZ y OSCAR AMILCAR SILVA (260-281/2008).
Florida, 20 de Junio de 2008.
HILARIO CASTRO TREZZA, ACTUARIO ADJUNTO.
05) $ 4166 10/p 27051 Set 18- Oct 01

MALDONADO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

PRIMER TURNO

JUAN ANTONIO LIBONATTI y NOELIA ANASTASIA DE LEON (FA. 284-258/2008).
Maldonado, 25 de Abril de 2008.
ESCRIBANA SILVIA ALVAREZ, Actuaria Adjunta.
05) $ 4166 10/p 26763 Set 18- Oct 01

TERCER TURNO

DALE ALLEN BAKKEN y CIELITO ARGUELLO SANTANA (FICHA 285-519/2008).
Maldonado, 28 de Agosto de 2008.
Dr. Ademar Pérez Iglesias, ACTUARIO ADJUNTO.
05) $ 4166 10/p 27786 Set 24- Oct 07

OCTAVO TURNO

FABIANA ROBERTA DEVOTO LEMA y PABLO CAORSI MASSONI (Fa. 286-716/2008).
Maldonado, 06 de Agosto de 2008.
NELSON RICHART, ACTUARIO.
05) $ 4166 10/p 27413 Set 22- Oct 03

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE SAN CARLOS

NELLY BUDA y JULIO CESAR COLMAN (Ficha 456-467/2008).
San Carlos, 27 de Junio de 2008.
Esc. Dra. VERONICA MARRERO, ACTUARIA ADJUNTA.
05) $ 4166 10/p 26789 Set 17- Set 30

PAYSANDU

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

PRIMER TURNO

FERNANDO RAMIREZ y CLAUDIA DANIELA DUARTE (IUE 300-298/2008).
Auxiliado de pobreza.
Paysandú, 29 de Agosto de 2008.
ESC. ALICIA DAMINI, ACTUARIA.
05) (Sin Costo) 10/p 27138 Set 19- Oct 02

LUCIO FIDEL MOTA y DEBORAH FRIDA EGUREN (IUE 300-110/2008).
Paysandú, 27 de Junio de 2008.
Marta Díaz Estrella, ACTUARIA ADJUNTA.
05) $ 4166 10/p 28001 Set 26- Oct 09

RIO NEGRO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE FRAY BENTOS

SEGUNDO TURNO

JUAN ALBERTO VIERA CABRERA y LAURA MARIA CASH ELDUAYEN (FICHA 317,506/2008).
Fray Bentos, 2 de Setiembre de 2008.
Esc. Sergio Gustavo Cabrera Herrera, ACTUARIO ADJUNTO.
05) $ 4166 10/p 26795 Set 17- Set 30

RIVERA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

QUINTO TURNO

EFRAIN PINTOS DE MELLO y DELVA PIMENTEL LOPEZ (FICHA, IUE 462-698/2008).
Rivera, 26 de Agosto de 2008.
ESC. ANA LIL IRAMENDI, ACTUARIA ADJUNTA.
05) $ 4166 10/p 27325 Set 22- Oct 03

RAUL ADOLFO URAGA MENDINA y MARIA ELENA BERRUTTI MENENDEZ (FICHA, IUE 327-30386/1987).
Rivera, 18 de Agosto de 2008.
ESC. ANA LIL IRAMENDI, ACTUARIA ADJUNTA.
05) $ 4166 10/p 27328 Set 22- Oct 03

ROCHA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

CUARTO TURNO

MIRTA CRISTINA OLIVERA RODRÍGUEZ y JOSÉ LUIS SENA ALVAREZ (Fª. Nº 342-152/2007).
Auxiliado de pobreza.
Rocha, 13 de Agosto de 2008.
Esc. Marta Fernández, Act. Adjunta.
05) (Sin Costo) 10/p 26521 Set 16- Set 29

SALTO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

PRIMER TURNO

ARTURO GUSTAVO ALTUNA ETCHECHURY y CECILIA MARIA ALVAREZ SANNA (FICHA I.U.E. número 352-927/2008).
Salto, 2 de Setiembre de 2008.
Esc. LUIS ALBERTO AVELLANAL, Actuario ADJUNTO.
05) $ 4166 10/p 26554 Set 16- Set 29

SORIANO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE MERCEDES

TERCER TURNO

MARTA CRISTINA MOREIRA GUILLEN y CARLOS RAMON ZUBIAURRE GONZALEZ (I.U.E. N° 431.420/2008).
Mercedes, 15 de Agosto de 2008.
Esc. Azucena Lorenzi, ACTUARIA ADJUNTA.
05) $ 4166 10/p 26933 Set 18- Oct 01

MARIA FERNANDA GARCIA RAMIREZ y CARLOS FELIPE VILLEGAS ALCAIRE (I.U.E. Nº 431.278/2008).
Mercedes, 18 de Junio de 2008.
Esc. DANIELLA DONATO SIVOPLAS, ACTUARIA.
05) $ 4166 10/p 27497 Set 23- Oct 06

TACUAREMBO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

TERCER TURNO

JUAN ANTONIO ALVEZ FERNANDEZ y LETICIA YANET FLEITAS LOPEZ (FICHA: 397-655/2008).
Tacuarembó, 2 de Setiembre de 2008.
Dra. Esc. Blanca Luz Rodríguez Araújo, Actuaria Adjunta.
05) $ 4166 10/p 27683 Set 24- Oct 07

DIVORCIOS

PODER JUDICIAL

MONTEVIDEO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE FAMILIA

TERCER TURNO

EDICTO

Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de Familia de 3er Turno en autos caratulados "SINISCALCHI BERISSO, MARIANA C/ MARTIN JIMENEZ, JOSE LUIS -Divorcio por causal, Riñas y Disputas- Ficha: 2-33298/2008" SE HACE SABER QUE: en cumplimiento del auto Nro. 3556/2008 de fecha 29/07/2008, SE CITA Y EMPLAZA al Sr. José Luis Martín Jimenez, a deducir en forma sus derechos en el plazo de 90 días bajo apercibimiento de designarsele defensor de oficio con quien se continuarán estas actuaciones (Arts. 89 y 127 del C.G.P). EN FE DE ELLO, siento el presente que sello y firmo en Montevideo, el 19 DE AGOSTO DE DOS MIL OCHO.- ESC. SAMYRA BASANTA KAMAID, ACTUARIA ADJUNTA.
07) $ 2500 10/p 27092 Set 18- Oct 01

OCTAVO TURNO

EDICTO:

Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Familia de 8º Turno, dictada en autos caratulados: "YOUNG, DIANA C/ CARBALLO, JUAN JACINTO - DIVORCIO" Fa: 2-61799/2007, se emplaza a JUAN JACINTO CARBALLO, a que comparezca a estar a derecho en estos autos, por el termino de noventa dias, bajo apercibimiento de designarsele Defensor de Oficio con quien se seguira el proceso.- Montevideo, 22 de Agosto de 2008.- Mª Alicia Curi Pérez, ACTUARIA.
07) $ 1428 10/p 26810 Set 17- Set 30

VIGESIMOPRIMER TURNO

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Familia de 21° Turno, en autos caratulados "CUADRADO NIEVES YAQUELIN O JAQUELIN LOURDES C/ PINTOS SILVA JUAN JOSE -Divorcio por causal, Auxiliatoria de pobreza separación de hecho IUE 2-31992/2008 se cita, llama y emplaza a Juan José Pintos Silva, haciéndose saber por el plazo de 90 días, bajo apercibimiento de designársele Defensor de Oficio.- Se le concedió el beneficio de la auxiliatoria de pobreza.- Montevideo, 01 de setiembre de 2008.- Esc. ALMA MALDONADO, ACTUARIA ADJUNTA.
07) (Sin Costo) 10/p 27366 Set 22- Oct 03

VIGESIMOQUINTO TURNO

EDICTO
Por disposición de la Sra Juez Letrado de 25º Turno, en autos caratulados: "ARTUCHE, EVA ALICIA C/ SANTOS, NESTOR DARIO. DIVORCIO POR CAUSAL. SEPARACION DE HECHO". IUE 2-24818/2008 según el Decreto Nº 4384/2008 de fecha 9 de Setiembre de 2008, se dispuso emplazar al Sr. NESTOR DARIO SANTOS a estar a derecho y contestar la demanda en un plazo de 90 días bajo apercibimiento de designarle Defensor de Oficio en caso de no comparecer.
Se deja constancia que se otorgó el beneficio de auxiliatoria de pobreza por Decreto 4384 de fecha 09.09.2008.-
Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones.
Montevideo, diez de setiembre de 2008 Dra. María Fernanda Vega Berro, Actuaria Adjunta.
07) (Sin Costo) 10/p 27545 Set 23- Oct 06

EDICTO
Por disposición de la Sra Juez Letrado de 25º Turno, en autos caratulados: "SOSA, ESTELA MARY C/ LEDESMA, PABLO DAVID. DIVORCIO POR CAUSAL. SEPARACION DE HECHO." IUE 2-13828/2008, según el Decreto Nº 3430 de fecha 25/07/2008, se dispuso emplazar al Sr. Pablo David LEDESMA a estar a derecho y contestar la demanda en el plazo de 90 días, bajo apercibimiento de designarle Defensor de Oficio en caso de no comparecer.
Se deja constancia que por el mismo Decreto se otorgó el beneficio de auxiliatoria de pobreza.
Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones.
Montevideo, treinta y uno de Julio de 2008 Dra. María Fernanda Vega Berro, Actuaria Adjunta.
07) (Sin Costo) 10/p 28081 Set 26- Oct 09

CANELONES

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE LA CIUDAD DE LA COSTA

CUARTO TURNO

EDICTO: Por disposición de la Sra Juez Letrado de Primera Instancia de la Ciudad de la Costa de 4° Turno, dictada en autos: "MARTINEZ RAUL JESUS C/ RIVERO RAQUEL LEONOR. DIVORCIO Y AUXILIATORIA DE POBREZA. IUE 180-1018/2007", se cita, llama y emplaza a la Sra. RAQUEL LEONOR RIVERO, a comparecer en los autos referidos dentro del término de 90 días, bajo apercibimiento de designarle Defensor de Oficio, con quien se seguirán estos procedimientos. Ciudad de la Costa once de marzo de dos mil ocho.
SE DEJA EXPRESA CONSTANCIA QUE EL PRESENTE TRAMITE ES BENEFICIARIO DE AUXILIATORIA DE POBREZA. Dra. FLORENCE KEUROLIAN, ACTUARIA ADJUNTA.
07) (Sin Costo) 10/p 27950 Set 25- Oct 08

CERRO LARGO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE RIO BRANCO

SEGUNDO TURNO

EDICTO

Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de Río Branco de 2do. Turno, se hace saber que en el expediente caratulado "MARICHAL TECHERA, IRMA JORGELINA C/ BARBOZA LEMOS, RODOLFO RAUL/ DIVORCIO POR SEPARACION DE HECHO" IUE 446-48/ 2008 por auto 935/2008 de fecha 14/08/2008 se dispuso el traslado de la demanda al Sr. RODOLFO RAUL BARBOZA LEMOS, por lo que se le cita, llama y emplaza por el termino legal de 90 días a fin de que comparezca en estos autos a estar a derecho, bajo apercibimiento de designársele defensor de oficio. Se deja constancia que la Sra. IRMA JORGELINA MARICHAL TECHERA se encuentra Auxiliada de pobreza, según auto 777/ 2008 de fecha 26/06/2008.
Río Branco, dos de setiembre de dos mil ocho. Esc. PATRICIA GONÇALVES FLORES, ACTUARIA ADJ.
07) (Sin Costo) 10/p 26998 Set 18- Oct 01

LAVALLEJA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

TERCER TURNO

EMPLAZAMIENTO

POR DISPOSICIÓN DEL SEÑOR JUEZ LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE LAVALLEJA DE 3ER. TURNO, SE HACE SABER QUE EN LOS AUTOS CARATULADOS URTIBEREA SILVA CECILIA GABRIELA C/ SILVEIRA CORONEL JOSE RAFAEL.
DIVORCIO POR CAUSAL Y AUXILIATORIA DE POBREZA. IUE 432-372/2008 SE HA SOLICITADO EL EMPLAZAMIENTO POR EL TERMINO DE 90 DÍAS DE JOSE RAFAEL SILVEIRA CORONEL, BAJO APERCIBIMIENTO DE DESIGNARSELE DEFENSOR DE OFICIO CON EL QUE SE SEGUIRA EL PROCEDIMIENTO.
SE CONCEDIO EL BENEFICIO DE AUXILIATORIA DE POBREZA.
MINAS, 19 DE AGOSTO DE 2008 PEDRO M. DIAZ PRIETO, ACTUARIO.
07) (Sin Costo) 10/p 26967 Set 18- Oct 01

RIVERA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

QUINTO TURNO

EDICTO: Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Rivera de 5to. Turno, se hace saber que ante este Juzgado, se ha presentado FAUSTINO BARBOZA DA COSTA, (FICHA IUE 462-676/2008), iniciando juicio de DIVORCIO POR CAUSAL. En consecuencia se CITA, LLAMA y EMPLAZA a la Sra. MARIA ELENA DE SOUZA, para que comparesca a estar a derecho en estos autos, por el término de 90 días, bajo apercibimiento de designarsele Defensor de Oficio. Con auxiliatoria de Pobreza. Rivera, 04 de setiembre de 2008. ESC. ANA LIL IRAMENDI, ACTUARIA ADJUNTA.
07) (Sin Costo) 10/p 27330 Set 22- Oct 03



SERVICIOS DESCENTRALIZADOS

A.N.TEL. - ADMINISTRACION NACIONAL DE TELECOMUNICACIONES

Emplazamiento al titular del servicio telefónico números 9005664 / 9006337 / 9006336 / 9006435 habilitado en Uruguay 1146 Montevideo.
Deberá presentarse en Centro Comercial de ANTEL por trámite de traspaso iniciado por actual usuario. Plazo 30 días calendario.
08) $ 500 3/p 27919 Set 25- Set 29

INTENDENCIAS

INTENDENCIA MUNICIPAL DE FLORES

Se comunica que se ha presentado ante la Intendencia Municipal de Flores en expediente 081890 el Sr. SERGIO RENE GOMEZ LABARTE, solicitando la salida del dominio Municipal del padrón 288, solares 1 y 3 de la manzana 46 de la ciudad de Trinidad, por lo que se cita, llama y emplaza a JUANA HORNOS y EDUARDO ROBERT, sus sucesores y/o causahabientes a cualquier título a efectos de que concurran a deducir derechos ante la Intendencia Municipal de Flores en el plazo de 30 días (treinta) contados a partir de la fecha de la última publicación, bajo apercibimiento de seguir las actuaciones y de otorgar eventualmente la salida municipal de dicho padrón a favor del solicitante.
Trinidad, 1º de Setiembre de 2008.
08) $ 1750 3/p 28065 Set 26- Set 30

PODER JUDICIAL

MONTEVIDEO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE FAMILIA

NOVENO TURNO

EDICTO
Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Familia de 9º Turno, en los autos caratulados "MARTINEZ VARELA, JOSEFINA -LEY 18246 UNION CONCUBINARIA- 2-24905/ 2008", se cita, llama y emplaza a los posibles herederos del Sr. Walter Da Silva y especialmente a los Sres. Walter Da Silva Posse Y Gerardo Da Silva Posse a deducir sus derechos en el plazo de 90 días, bajo apercibimiento de designársele defensor de oficio.
SE DEJA CONSTANCIA QUE SE CONCEDIO EL BENEFICIO DE AUXILIATORIA DE POBREZA.-
Montevideo, 9 de Setiembre de 2008. Esc. SUSANA BARREIRO SEIJAS, ACTUARIA ADJUNTA.
08) (Sin Costo) 10/p 27033 Set 18- Oct 01

SAN JOSE

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

TERCER TURNO

EDICTO
EMPLAZAMIENTO

Por disposición del Sr. Juez Letrado de 1ra. Instancia de San José de Tercer Turno, en autos caratulados: "INTENDENCIA MUNICIPAL DE SAN JOSÉ C/ RODRIGUEZ ECHAVE CARMEN Y RODRIGUEZ MARGHIERI ALBERTO Y OTROS" DEMANDA EJECUTIVA F.A. 371-260/2008, se hace saber que por providencia N° 1733/2008 y N° 2188/2008 se EMPLAZA A Manuel Bernabé Rodríguez Marghieri; Tabaré Alberto, María cecilia y Bernardo Daniel Rodríguez Sánchez; Elida Esther Rodríguez López; Myrta Gloria, Juan Enrique, Susana Gladys y Héctor Daniel Rosdriguez Aphesteguy; José Miguel y María del Rosario Rodríguez Rodríguez; Miguel, Martha y Pedro Lázaro Rodríguez; Isabel Elida Rodríguez; Carlos, Roberto y Leyenda Saporitti; Juan Carlos, Blanca Elena y Gladys Mereya Reyuco; Federico Paullier; José Serrano y Juan Rodríguez, para que comparezcan a estar a derecho en estos autos, dentro del plazo de 90 días, bajo apercibimiento de designárseles defensor de oficio.-
Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones.
San José, 02 de Junio de 2008.
08) (Cta. Cte.) 10/p 27828 Set 25- Oct 08

EDICTO

Por disposición del Sr. Juez Letrado de 1ra. Instancia de San José de 3er. Turno en autos caratulados: "INTENDENCIA MUNICIPAL DE SAN JOSÉ C/ GILBERT ARRETCHE COHELO Y OTRA" DEMANDA EJECUTIVA F.A.371-524/2007, hace saber que se EMPLAZA a SANTIAGO HUMBERTO, JUAN PEDRO Y MARÍA ELENA ARRETCHE BARNECH, FABRIZIA LEONOR ELENA, ALICIA MILKA Y LUCIANA MARIANA ARRETCHE RAVINA Y MIRIAM COHELO PAIVA para que comparezcan en estos autos dentro del plazo de 60 días perentorios, bajo apercibimiento de designársele defensor de oficio.- Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones.-
San José, 21 de NOVIEMBRE de 2007.
08) (Cta. Cte.) 10/p 27829 Set 25- Oct 08

TACUAREMBO

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL

PRIMER TURNO

EDICTOS

Por disposición de la señora Jueza de Paz departamental de Tacuarembó de Primer Turno, en autos: "I.M.T. C/ ZAMIT CUSTODIO, IRACILDES. INTIMACIÓN DE PAGO". IUE 399-109/1992, por auto Nº 1714 del 04/09/2008, se EMPLAZA a los sucesores del señor Iracildes Zamit Custodio por el término de noventa días, a comparecer y estar a derecho en estos autos, bajo apercibimiento de nombrársele Defensor de Oficio con quien se proseguirán estas actuaciones. A los efectos legales se realizan estas publicaciones. Tacuarembó, 08 de setiembre de 2008. Nilda Sasías, Juez de Paz Dptal. de 1er. Turno Subr.
08) (Cta. Cte.) 10/p 27691 Set 24- Oct 07

EXPROPIACIONES

PODER JUDICIAL

MONTEVIDEO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA EN LO CONTENCIOSO - ADMINISTRATIVO

TERCER TURNO

EDICTO - Por disposición del Sr. Juez Letrado de lo Contencioso Administrativo de Tercer Turno, en autos caratulados: "Ministerio de Transporte y Obras Públicas c/ SUC DE JUANA MUÑOZ Y OTROS - Proceso Expropiatorio.- Ficha 2-61817/ 2007" se dispuso por auto número 552/ 2008 de 28 de abril de 2008: Se de traslado de la demanda emplazándose a esos efectos a todos los que se consideren con derechos sobre el padrón 189329 ubicado en la seccion catastral rural del Departamento de Montevideo y/o habilitados a deducir oposición bajo apercibimiento de nombrárseles defensor de oficio con quien se seguirá el proceso, conforme al art. 89 y 127.2 CGP
En fe de ello, de mandato judicial expido el presente que sello, signo y firmo en Montevideo el día dos de mayo de dos mil ocho. Esc. Alejandra Ríos, Act. Adjunta.
09) (Cta. Cte.) 10/p 27031 Set 18- Oct 01

INCAPACIDADES

PODER JUDICIAL

MONTEVIDEO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE FAMILIA

QUINTO TURNO

EDICTOS

En la fecha se expiden dos edictos del siguiente tenor:
En autos caratulados: "ICATTE OLMEDO, ANA LAURA - Incapacidad, Auxiliatoria de Pobreza" FICHA Nº 2-44973/2007, por disposición de la Sra. Juez Letrado de Familia de 5º Turno, se hace saber que se declaró en estado de INCAPACIDAD a ANA LAURA ICATTE OLMEDO, C.I. 3.603.368-1, designándose Curadora Definitiva a GRACIELA CATALINA OLMEDO PASTRANA, C.I. 1.010.773-9, ambas domiciliadas en Corrientes 4369.
Se tramita bajo AUXILIATORIA DE POBREZA.
Montevideo, cinco de setiembre de dos mil ocho.
EN FE DE ELLO, SIENTO EL PRESENTE, QUE SELLO, SIGNO Y FIRMO EN MONTEVIDEO, EN LA FECHA INDICADA. Esc. ESTELA ROSA ALARIO, ACTUARIA.
10) (Sin Costo) 10/p 28102 Set 26- Oct 09

NOVENO TURNO

EDICTO
Por disposición del Sr. Juez Letrado de Familia de 9º Turno en autos caratulados "MAESO, ISABEL- -INCAPACIDAD, Ficha 44-76/ 1996" se hace saber que por auto Nº 4960/2006 de fecha 6/11/2006 se designó curador del incapaz de autos Sra. ISABEL MAESO, al Sr. HECTOR MAESO LUXARDO, sustituyéndose en dicho cargo a la Sra. MARIA OLGA LUXARDO.-
SE CONCEDIO EL BENEFICIO DE AUXILIATORIA DE POBREZA.
Montevideo, 15 de Setiembre de 2008. Esc. SUSANA BARREIRO SEIJAS, ACTUARIA ADJUNTA.
10) (Sin Costo) 10/p 27315 Set 22- Oct 03

DECIMOPRIMER TURNO

EDICTO:
Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Familia de 11º Turno, se hacer saber que en los autos caratulados "TORRES MONCHETTI, SEBASTIAN. INCAPACIDAD.", Ficha I.U.E. 2-24596/ 2007, por auto Nº 3861/2008 del 15/08/2008, se declaró en estado de incapacidad a SEBASTIAN TORRES MONCHETTI, designándose curadora definitiva del mismo a BLANCA ELIDA SARABI MARTINEZ, quien aceptó el cargo el día 27/8/2008.
Se deja constancia que se concedió el beneficio de Auxiliatoria de Pobreza.
Montevideo, el día primero de setiembre de dos mil ocho. Dra. ELVA FERNANDEZ QUINTAS, ACTUARIA ADJUNTA.
10) (Sin Costo) 10/p 27070 Set 18- Oct 01

DECIMOQUINTO TURNO

EDICTO:

Por disposición de la Señora Juez Letrada de Familia de 15° Turno, dictada en autos caratulados "ROCHA, VICTORIANA - SOLICITANTE: RUIZ DIAZ ROCHA FELISBERTO RICHARD - CURATELA" - Nº Expediente 2-4570/2006, se hace saber a sus efectos que por auto N° 1161/2007 de 30.04.2007; se declaró en estado de incapacidad a VICTORIANA ROCHA y se designó CURADOR PROPIETARIO a FELISBERTO RICHARD RUIZ DIAZ ROCHA - C.I. Nº 1.963.267-0 quien aceptó el cargo el día 18 de Octubre de 2007.
Montevideo, veintisiete de Mayo del año dos mil ocho.- Esc. Aricel Fernandez, Actuaria Adjunta.
10) $ 1785 10/p 27365 Set 22- Oct 03

EDICTO:

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Familia de 15º Turno, dictada en autos caratulados: "CARBALLAL MARRERO, ELSA ROSA - INCAPACIDAD" Ficha 2-63261/2007; se hace saber a sus efectos que por providencia Nº 2079/2008 de fecha 24/6/2008 se declaró en estado de incapacidad a ELSA ROSA CARBALLAL se designó CURADOR PROPIETARIO a DINORAH SENRA CARBALLAL, quien aceptó el cargo el día 25 de Julio de 2008.- Montevideo, dieciocho de Agosto de dos mil ocho.- Esc. Aricel Fernandez, Actuaria Adjunta.
10) $ 1785 10/p 28106 Set 26- Oct 09

DECIMOSEXTO TURNO

EDICTO:

Por disposición de la Señora Juez Letrado de Familia de 16º Turno, dictada en los autos caratulados "CAPURRO SALVERAGLIO, MAURICIO - INCAPACIDAD" Ficha: 2-26707/2007 se hace saber que a sus efectos que por providencia Nº 2580/2008 de fecha 4/8/ 2008 se declaró en estado de incapacidad a MAURICIO CAPURRO SALVERAGLIO y se designo CURADOR PROPIETARIO a ELENA SALVERAGLIO quién aceptó el cargo el día 14 de Agosto de 2008.- Montevideo, dieciseis de Setiembre de dos mil ocho.- Esc. Edith Baygorria, ACTUARIA.
10) $ 1428 10/p 27530 Set 23- Oct 06

EDICTO:

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Familia de 16º Turno, dictada en autos caratulados: "DELGADO MARTIN, AMPARO

CRISANTEMO - INCAPACIDAD" - Ficha 2-60088/2007; se hace saber a sus efectos que por providencia Nº 2253/2008 de 16.07.2008 se declaró en estado de incapacidad a AMPARO CRISANTEMO DELGADO MARTIN y se designó CURADOR PROPIETARIO a MIGUEL RONAL DATHAGUY DELGADO, quien aceptó el cargo el día 21 de Agosto de 2008.- Montevideo, veintisiete de Agosto de dos mil ocho.- Esc. Aricel Fernandez, Actuaria Adjunta.
10) $ 1785 10/p 27581 Set 23- Oct 06

EDICTO:

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Familia de 16º Turno, dictada en autos caratulados: "PINTOS SILVA, NICOLAS JAVIER - INCAPACIDAD - AUXILIATORIA DE POBREZA" - Ficha 2-3709/2008; se hace saber a sus efectos que por providencia Nº 3001/2008 de 3/9/2008 se declaró en estado de incapacidad a NICOLAS JAVIER PINTOS SILVA y se designó CURADOR PROPIETARIO a MARIA BEATRIZ SILVA SERE, quien aceptó el cargo el día 9 de Setiembre de 2008.- Se deja constancia que para el presente trámite se otorgó la Auxiliatoria de Pobreza.- Montevideo, diez de Setiembre de dos mil ocho.- Esc. Edith Baygorria, ACTUARIA.
10) (Sin Costo) 10/p 27772 Set 24- Oct 07

VIGESIMOCUARTO TURNO

Por disposición de la Sra. Jueza Letrada de Familia de 24er. Turno en autos caratulados "DOVAT RAMOS, BEATRIZ GRACIELA"- INCAPACIDAD - FICHA: 2-35488/2006 se hace saber que por Auto Nº 2062/2008 de fecha 18 de junio de 2008, se procedió a designar Curador Definitivo del incapaz BEATRIZ GRACIELA, DOVAT RAMOS a la Sra. DANIELA TEXEIRA DOVAT.-
Montevideo, 17 de Setiembre de 2008.- Dra. SONIA BORGGIO, ACTUARIA ADJUNTA.
10) $ 1428 10/p 27963 Set 25- Oct 08

VIGESIMOCTAVO TURNO

EDICTO

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Familia de 28° turno, en autos caratulados "DUARTE FIGUEREDO JONATHAN GASTÓN - CURATELA; INCAPACIDAD-" FICHA 2-50089/2006, se hace saber que por auto N° 2317 de fecha 28/5/2007 se declaró en estado de incapacidad a JONATHAN GASTÓN DUARTE FIGUEREDO, C.I. 4.512.388-1 domiciliado en Ramón Franco 3995, nacido el 12/9/1988, es hijo de Atilio Duarte y Lide Figueredo, designándose curador definitivo a LIDE SULPICIA FIGUEREDO ARAMBURU, C.I. 1.421.419-6 domiciliada en Ramón Franco 3995. La misma aceptó el cargo el día 31 de mayo de 2007.
SE CONCEDIÓ EL BENEFICIO DE AUXILIATORIA DE POBREZA.-
Montevideo, veinticuatro de julio de dos mil ocho. Esc. MARISA SAYANS, ACTUARIA ADJUNTA.
10) (Sin Costo) 10/p 27245 Set 19- Oct 02

EDICTO

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Familia de 28º turno, en autos caratulados "CORREA PINTOS ALBERTO SEBASTIÁN - INCAPACIDAD-", Ficha 2-5669/2007, se hace saber que por auto Nº 2548 del 30/5/2008 se declaró en estado de incapacidad a ALBERTO SEBASTIÁN CORREA PINTOS, C.I. 4.232.387-6 nacido el 21/12/1986, domiciliado en GUSTAVO VOLPE (BARRIO UNIDAD CASAVALLE), es hijo de José Alberto Correa y de Elía Reina Pintos. Se designó curadora definitiva del mismo a la SRA. ELÍA REINA PINTOS ÁLVARES, C.I. 2.828.885-8, domiciliada en GUSTAVO VOLPE (BARRIO UNIDAD CASAVALLE). La misma aceptó el cargo el día 16/7/2008.
SE CONCEDIÓ EL BENEFICIO DE AUXILIATORIA DE POBREZA.
Montevideo, veintinueve de julio de dos mil ocho. MARISA SAYANS, ACTUARIA ADJUNTA.
10) (Sin Costo) 10/p 27796 Set 24- Oct 07

CANELONES

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

EDICTO: Por disposición de la Señora Juez Letrado de Primera Instancia de Canelones de SEGUNDO TURNO dictada en autos: "GUTIERREZ, JUSTO RAUL - INCAPACIDAD-" I.U.E. N° 168-230069/1990 se hace saber que por Resolución N° 1916 de fecha 07.05.2008 se designó NUEVA CURADORA del incapaz JUSTO RAUL GUTIERREZ a MARIA CRISTINA ZUCOTTI, quien quedó discernida en el cargo y con fecha 23.6.2008 aceptó el mismo.
SE HACE CONSTAR que el presente trámite goza del beneficio de AUXILIATORIA DE POBREZA según Resolución N° 1916 de fecha 07.5.2008.
Canelones, 27 de Junio de 2008. Esc. Verónica Lamela Santurio, ACTUARIA.
10) (Sin Costo) 10/p 27400 Set 22- Oct 03

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE LA CIUDAD DE LA COSTA

CUARTO TURNO

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez Letrada de Primera Instancia de la Ciudad de la Costa de 4º Turno, dictada en autos: "MORALES FACHOLA ANDREA. INCAPACIDAD. IUE 180-244/2007", por Decreto No. 3242/2008 de fecha 09/06/2008, se designó Curador Interino de la presunta Incapaz ANDREA MORALES FACHOLA, a la Sra. MABEL FACHOLA ESPOSITO. CIUDAD DE LA COSTA el quince de setiembre de dos mil ocho.
SE DEJA EXPRESA CONSTANCIA QUE EL PRESENTE TRAMITE ES BENEFICIARIO DE AUXILIATORIA DE POBREZA. Esc. Dra. SILVIA VENCE PERINI, Actuaria Adjunta.
10) (Sin Costo) 10/p 26971 Set 18- Oct 01

CERRO LARGO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

CUARTO TURNO

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de Cerro Largo de Cuarto Turno, se hace saber que ante este Juzgado, en autos: "MORALES, SONIA YENY. INCAPACIDAD. Fa. 208-8/1992", surge que por Auto N° 2002/2008 del 29 de abril de 2008, se designó Nueva Curadora de la incapaz Sonia Yeny MORALES, C.I. 3.174.516-4, a la Sra. María Grisel IBARRA MORALES, C.I. 4.343.131-3, domiciliado en calle Barcelona 1153 Barrio Arpí, quien ACEPTO EL CARGO el día 5 de agosto de 2008, sirviendo dicho acto de suficiente discernimiento. La mencionada Sonia MORALES, fue declarada en ESTADO DE INCAPACIDAD por Auto Nº 1623 del 30/06/1992 y designada curadora María Luisa MORALES, la cual queda relevada del cargo.
EDICTOS CON AUXILIATORIA DE POBREZA. Melo, 14 de agosto de 2008. Dra. Ma. EUGENIA BIZIO, ACTUARIA ADJUNTA.
10) (Sin Costo) 10/p 26999 Set 18- Oct 01

FLORIDA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

EDICTO

Por disposición del Sr Juez Letrado de Primera Instancia de Florida de Segundo Turno en los autos caratulados "DE CENA VIANA Dinora Raquel -INCAPACIDAD". I.U.E: 260-163/2005 se hace saber que por resolución 4957/2006 de fecha 18 de agosto de 2006 se declara en estado de incapacidad a Dinora Raquel DE CENA VIANA designándose curador de la misma a Francisco DE CENA OLIVERA, haciéndose constar que la gestionante se encuentra auxiliada de pobreza. Florida 16 de Octubre de 2007. HILARIO CASTRO TREZZA, ACTUARIO ADJUNTO.
10) (Sin Costo) 10/p 26532 Set 16- Set 29

LAVALLEJA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

Por disposición del Señor Juez Letrado de Primera Instancia de 2do. Turno de Lavalleja dictada en autos: Gallo Duche Monica Maria. INCAPACIDAD y Auxiliatoria de Pobreza IUE 274-1179/2001, se hace constar que por resolución de este Juzgado nro. 3673 de fecha 5/6/2003, se declaró el estado de incapacidad de Monica Maria Gallo Duche y por decreto nro. 142 de fecha 5/2/2007 se designó nuevo curador a Juan Angel Gallo Duche.
SE CONCEDIO EL BENEFICIO DE AUXILIATORIA DE POBREZA.
Minas, 27 DE AGOSTO DE 2008 PEDRO M. DIAZ PRIETO, ACTUARIO.
10) (Sin Costo) 10/p 26966 Set 18- Oct 01

TERCER TURNO

Por disposición del Señor Juez Letrado de Primera Instancia de 3ER. Turno de Lavalleja dictada en autos: OLIVERA PORCIUNCULA MARIA CRISTALINA. INCAPACIDAD IUE 432-715/2005, se hace constar que por resolución de este Juzgado de fecha 18 de

SETIEMBRE de 200, se declaró el estado de incapacidad de MARIA CRISTALINA OLIVERA PORCIUNCULA designándose curador de la misma a ALTAIR PORCIUNCULA.
SE HACE SABER QUE SE CONCEDIO EL BENEFICIO DE AUXILIATORIA DE POBREZA.
Minas, 9 de JUNIO de 2008. PEDRO M. DIAZ PRIETO, ACTUARIO.
10) (Sin Costo) 10/p 26969 Set 18- Oct 01

RIVERA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

QUINTO TURNO

EDICTO: Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Rivera de 5to. Turno, se hace saber que por Resolución Nº 3198/ 2007 de fecha 11/12/2007, se declaró en estado de Incapacidad a CLAUDIA VANESA KLEMS CAMARGO, (IUE 462-41/2007), habiéndose designado curador de la misma a JOSE LUIS KLEMS MEDEROS. Rivera, 24 de marzo de 2008. ESC. ANA LIL IRAMENDI, ACTUARIA ADJUNTA.
10) $ 1428 10/p 26981 Set 18- Oct 01

SORIANO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE MERCEDES

TERCER TURNO

EDICTO

Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de Mercedes de 3er. Turno, dictada en autos "DUARTE RECCIOPPE, CRISTINA NOEMI- Incapacidad -IUE 431-1007/2005", se hace saber que por Decreto Nº 274/2007, de fecha 14/02/2007, se designó curador de la Sra. CRISTINA NOEMI DUARTE RECCIOPPE a JULIO WASHINGTON DUARTE DUARTE, quien aceptó el cargo el día 20 de marzo de 2007. Se deja Constancia que la parte gestionante goza del beneficio de Auxiliatoria de Pobreza. A los efectos legales se hacen estas publicaciones. Mercedes, 26 de marzo de 2008. Dra. PAULA CARRO JAKOMINICH, Actuaria Adjunta.
10) (Sin Costo) 10/p 26495 Set 16- Set 29

TREINTA Y TRES

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

EDICTO INCAPACIDAD

El Juzgado Letrado de Primera Instancia de Segundo Turno de Treinta y Tres, en autos caratulados: "ACOSTA FELIX, LURDES VANESSA. INCAPACIDAD". FA. 412-567/ 2004, se hace saber que por resolución Nº 3544/ 2007, de fecha 14 de setiembre de 2007, se declaró en estado de INCAPACIDAD a LURDES VANESSA ACOSTA FELIX, y se designó CURADORA a GULMA FELIX, quien tomó aceptación del cargo el día 14 de noviembre de 2007. Asimismo se hace saber que se concedió el beneficio de auxiliatoria de pobreza por auto Nº 2045/2008 de fecha 11 de junio de 2008. Treinta y Tres 13 de agosto de 2008.- ESC. ADRIANA ZULUAGA LARRECHEA, ACTUARIA.
10) (Sin Costo) 10/p 26530 Set 16- Set 29

INFORMACIONES DE VIDA Y COSTUMBRES

PODER JUDICIAL

MONTEVIDEO

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL DE LA CAPITAL

CUARTO TURNO

EDICTO Por Resolución 1836/08 de la Sra. Juez de Paz Departamental de la Capital de 4º Turno, en autos "LONGO GAGLIANO, Silvia Rosa - Información de Vida y Costumbre" F: 2-22341/ 05, se presentó la interesada, solicitando información de vida y costumbres para obtener habilitación legal para representar empresas extranjeras en Uruguay como empresa unipersonal con RUC Nº 213667570017, ofreciendo declaraciones de María PIÑERA, Ernesto OCAMPO e Hilda NOBLE. Montevideo, 15 de setiembre de 2008. Esc. ADRIANA FARIAS MENDINA, Actuaria Adjunta.
11) $ 1428 10/p 27023 Set 18- Oct 01

SEXTO TURNO

EDICTO. Por disposición de la Sra. Juez de Paz Departamental de la Capital de 6° Turno se hace saber que se presentó ADRIAN SÁNCHEZ CANO, en autos "Sánchez Cano, Adrián Marcel. Información de Vida y Costumbres" Ficha 2-29612/2008", para la obtención de habilitación de Apoderado de Despachante de Aduana, ofreciendo declaración de Liliana Ripoll, Pablo Machado y Rodolfo Guerra, sobre su vida y costumbres. Montevideo, 12 de setiembre de 2008. Dra. Ana Ongay Gaar, Actuaria Adjunta.
11) $ 1428 10/p 27185 Set 19- Oct 02

VIGESIMOQUINTO TURNO

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez de Paz Departamental de la Capital de 25º turno, en autos caratulados: "PONCE RIZ, Daniel Gregorio. Información" Ficha 2-16348/2008, se hace saber que ante esta Sede se presentó DANIEL GREGORIO PONCE RIZ optando por el título de Despachante de Aduana y ofreciendo las declaraciones de Carlos Enrique Moreira Ayala y Alvaro Etcheverry Manchini, acerca de su vida y costumbres. Montevideo, 1 de Setiembre de 2008.- Esc. AMNERIS SISMONDI, ACTUARIA ADJUNTA.
11) $ 1428 10/p 26953 Set 18- Oct 01

LLAMADOS A ACREEDORES

LEY 2904.- CESION DE DERECHO DE PERMISARIO DE CV 160 RADIO MIL (ANTES CV 160 EMISORA CONTINENTAL) SITA EN AVENIDA ARTIGAS 977 PANDO DE JOSE LUIS BELLESI CHURI A RADIO CONTINENTAL SRL ACREEDORES PRESENTARSE EN AVDA. ARTIGAS 977 PANDO.
13) $ 3333 20/p 26656 Set 19- Oct 16

PODER JUDICIAL

Por cesión de cuota GON GON S.R.L. cita a acreedores. Presentarse en Miguelete 1996, Montevideo.
13) $ 417 5/p 27903 Set 25- Oct 01

EDICTOS MATRIMONIALES

Montevideo, setiembre 26 de 2008
Cumplimiento de la disposición del artículo 3o. de la ley N° 9.906 de 30 de diciembre de 1939 de acuerdo con lo que se expresa en dicho artículo debe tenerse muy en cuenta la advertencia que se transcribe que figura en los correspondientes edictos que firman los respectivos Oficiales del Registro Civil:
"En fe de lo cual intimo a los que supieren algún impedimento para el matrimonio proyectado lo denuncie por escrito ante esta Oficina haciendo conocer las causas y lo firme para que sea publicado en el "Diario Oficial" por espacio de ocho días como manda la ley." Espacio limitado a tres días por la Ley N° 9.906.

MONTEVIDEO

OFICINA No. 1

NELSON SEBASTIÁN DEANES, 30 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Fco. Goyen 4068/3 y MARÍA CAROLINA DELGADO, 30 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Fco. Goyen 4068/3.
14) $ 253 3/p 27995 Set 26- Set 30

JOSÉ MARÍA ALOIA, 26 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en José Serrato 2951/5 y EVELYN NOEMÍ ROSA, 21 años, soltera, cocinera, oriental, domiciliada en José Serrato 2951/5.
14) $ 253 3/p 28067 Set 26- Set 30

OFICINA No. 3

CHRISTIAN IBARZABAL, 29 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Millán 3140/3 y LAURA ELIZABETH DIAZ, 27 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Millán 3140/3.
14) $ 253 3/p 27977 Set 26- Set 30

JUAN PABLO IBARRA, 25 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Gral Paz 1214 bis y MARIA CECILIA VALVERDE, 24 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Gral Paz 1214 bis.
14) $ 253 3/p 28029 Set 26- Set 30

GERMAN ARIEL KRASOUSKI, 25 años, soltero, periodista, argentino N/U, domiciliado en Miguel Barreiro 3327/001 y CAROLINA SOLEDAD VILLARRUBIA, 25 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Miguel Barreiro 3327/001.
14) $ 253 3/p 28062 Set 26- Set 30

OFICINA No. 5

JOSE PEDRO MUJTARIAN, 53 años, divorciado, ing. electricista, oriental, domiciliado en Carlos Mª de Pena 4182 y MARIA ELENA ETCHEVERRIGARAY, 36 años, divorciada, lic. en enfermería, oriental, domiciliada en Carlos Mª de Pena 4182.
14) $ 253 3/p 28048 Set 26- Set 30

MARCELO MIER, 25 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Cno. Carrasco 4680/204 y BETTINA BADDOUH, 30 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Cno. Carrasco 4680/204.
14) $ 253 3/p 28054 Set 26- Set 30

LUIS ALBERTO ORTIZ, 38 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Alsacia 3791 y SANDRA MABEL GARAY, 35 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Alsacia 3791.
14) $ 253 3/p 28085 Set 26- Set 30

OFICINA No. 6

FERNANDO MARTÍN STALKER, 31 años, divorciado, contador, oriental, domiciliado en Timoteo Aparicio 3716/7 y CLAUDIA MARIELA BENTANCOR, 32 años, divorciada, empleada, oriental, domiciliada en Timoteo Aparicio 3716/7.
14) $ 253 3/p 27988 Set 26- Set 30

NELSON OMAR SOSA, 34 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Pje. De La Vía 4446/1- Curva Maroñas y VALENTINA CAARSOLIO, 26 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Pje. De La Vía 4446/1- Curva Maroñas.
14) $ 253 3/p 28058 Set 26- Set 30

HUGO ARIEL SOBRINO, 44 años, divorciado, empleado, oriental, domiciliado en Williman 632/005 y ADRIANA CRISTINA LAGOS, 40 años, divorciada, empleada, oriental, domiciliada en Williman 632/005.
14) $ 253 3/p 28115 Set 26- Set 30

OFICINA No. 7

ENRIQUE PEREZ GOMAR, 55 años, divorciado, ing. agrónomo, oriental, domiciliado en Rbla. Gandhi 535 ap. 101 y MARIA DEL PILAR GARCIA, 54 años, viuda, empleada, oriental, domiciliada en Av. Brasil 2709 ap. 201.
14) $ 253 3/p 28020 Set 26- Set 30

HUMBERTO MARIO VALENTE, 48 años, divorciado, empleado, oriental, domiciliado en Salvagno Campos 4768 y LOURDES VIVIVAN ETCHEGOYEN, 46 años, divorciada, empleada, oriental, domiciliada en Salvagno Campos 4768.
14) $ 253 3/p 28074 Set 26- Set 30

Montevideo, setiembre 25 de 2008
Cumplimiento de la disposición del artículo 3o. de la ley N° 9.906 de 30 de diciembre de 1939 de acuerdo con lo que se expresa en dicho artículo debe tenerse muy en cuenta la advertencia que se transcribe que figura en los correspondientes edictos que firman los respectivos Oficiales del Registro Civil:
"En fe de lo cual intimo a los que supieren algún impedimento para el matrimonio proyectado lo denuncie por escrito ante esta Oficina haciendo conocer las causas y lo firme para que sea publicado en el "Diario Oficial" por espacio de ocho días como manda la ley." Espacio limitado a tres días por la Ley N° 9.906.

MONTEVIDEO

OFICINA No. 1

JAVIER DURAN, 26 años, soltero, ingeniero, oriental, domiciliado en María Espínola 1597 y FLORENCIA BACIGALUPI, 27 años, soltera, estudiante, oriental, domiciliada en Colonia 1395.
14) $ 253 3/p 27834 Set 25- Set 29

RICHARD DARVIN de los SANTOS, 25 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Adolfo Vaillant 479 y ROSA IVANA BICA, 26 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Berna 1634.
14) $ 253 3/p 27888 Set 25- Set 29

OFICINA No. 3

LUIS ALBERTO IBARRA, 25 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Psje Vecinal 2148 y ANDREA LETICIA QUINTANA, 26 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Larravide 2166.
14) $ 253 3/p 27827 Set 25- Set 29

DANIEL EDUARDO CARABALLO, 22 años, soltero, policía, oriental, domiciliado en El Churrinche 2423 y MARIA CATERINA LEYES, 20 años, soltera, labores, oriental, domiciliada en El Churrinche 2423.
14) $ 253 3/p 27835 Set 25- Set 29

NELSON CANO, 43 años, soltero, pensionista, oriental, domiciliado en Lanús 5835 y TERESITA IRIARTE, 50 años, soltera, labores, oriental, domiciliada en Manuel Acuña 2915 Ap. 4.
14) $ 253 3/p 27842 Set 25- Set 29

OFICINA No. 4

NICHOLAS JAMES GRANT, 31 años, soltero, empleado, británico, domiciliado en Ch 99 Ñangaripé 1485/206 y YORDANA PESAH, 28 años, soltera, secretaria, oriental, domiciliada en Ch 99 Ñangaripé 1485/206.
14) $ 253 3/p 27831 Set 25- Set 29

RUBEN DARIO GODOY, 72 años, divorciado, jubilado, oriental, domiciliado en Chile 4229 y MAYDER MESSINA, 55 años, divorciada, empleada, oriental, domiciliada en Chile 4229.
14) $ 253 3/p 27843 Set 25- Set 29

JONATHAN DAMIAN GONZALEZ, 20 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Instrucciones y Mendoza y VERONICA SILVANA DA SILVA, 16 años, soltera, labores, oriental, domiciliada en Abhar 5387.
14) $ 253 3/p 27896 Set 25- Set 29

VICTOR ARIEL GONZALEZ, 52 años, divorciado, empleado, oriental, domiciliado en Fco. García 4890 y GRACIELA LILIAN ACOSTA, 51 años, divorciada, empleada, oriental, domiciliada en Fco. García 4890.
14) $ 253 3/p 27916 Set 25- Set 29

DIEGO RAFAEL GARCIA, 31 años, soltero, contador, oriental, domiciliado en Marco Bruto 1042/502 y GABRIELA GOMES de FREITAS, 27 años, soltera, contadora, oriental, domiciliada en Marco Bruto 1042/502.
14) $ 253 3/p 27953 Set 25- Set 29

OFICINA No. 5

FEDERICO MORALES, 28 años, soltero, ingeniero, oriental, domiciliado en Jamaica 3029 y MARIANA DRAPER, 26 años, soltera, ingeniera, oriental, domiciliada en Chucarro 1030/801.
14) $ 253 3/p 27880 Set 25- Set 29

WASHINGTON CARLOS WLASIUK, 66 años, divorciado, empleado, oriental, domiciliado en Burgues 2949/2 y ANA MARIA MOLINARI, 62 años, divorciada, docente, oriental, domiciliada en Burgues 2949/2.
14) $ 253 3/p 27889 Set 25- Set 29

PABLO GABRIEL TEJERA, 38 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en 8 de Octubre 4630/603 y MARIA LUISA FERNANDEZ, 59 años, divorciada, jubilada, oriental, domiciliada en 8 de Octubre 4630/603.
14) $ 253 3/p 27917 Set 25- Set 29

DIEGO GERMAN MARTINEZ, 27 años, soltero, deportista, oriental, domiciliado en Solano López 1833/306 y CECILIA MARIA MUIÑO, 27 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en 20 de Setiembre 1445/501.
14) $ 253 3/p 27922 Set 25- Set 29

JUAN PABLO WALDEZ, 21 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Agustina

Contucci 2543 y MARIA JOSE SILVA, 19 años, soltera, labores, oriental, domiciliada en Agustina Contucci 2543.
14) $ 253 3/p 27924 Set 25- Set 29

ARIEL ABELARDO TIO, 41 años, divorciado, docente, oriental, domiciliado en Av. Italia 4117 -1001 y VERONICA PAOLA ZARZABAL, 28 años, soltera, docente, oriental, domiciliada en Av. Italia 4117 -1001.
14) $ 253 3/p 27948 Set 25- Set 29

JUAN ANTONIO MELO, 90 años, divorciado, jubilado, oriental, domiciliado en Saint Boix 4726A y ELISA LEONOR ALBERRO, 64 años, divorciada, jubilada, oriental, domiciliada en Los Jockey 4827.
14) $ 253 3/p 27956 Set 25- Set 29

CARLITOS ARTIGAS MUNIZ, 38 años, divorciado, policía, oriental, domiciliado en Vera 2583 -1 y ANA KARINA ROCHA, 26 años, soltera, domiciliada en Vera 2583 -1.
14) $ 253 3/p 27959 Set 25- Set 29

RODRIGO MARTINEZ, 30 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Zabala 1386/ 702 y KARINA MONICA FOGEL, 37 años, divorciada, empleada, oriental, domiciliada en Ramón Massini 3426/501.
14) $ 253 3/p 27974 Set 25- Set 29

OFICINA No. 6

RICARDO VLADIMIR ROSALES, 19 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Pje 121 1190- Bº Lavalleja y ANDREA CAROLINA MENDEZ, 19 años, soltera, estudiante, oriental, domiciliada en Pje. 121 1190- Bº Lavalleja.
14) $ 253 3/p 27895 Set 25- Set 29

LUIS EDUARDO RODRIGUEZ, 32 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Maestra Juana Manso 5325 y NATALIA CAROLINA WYSZYNSK, 28 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Maestra Juana Manso 5325.
14) $ 253 3/p 27957 Set 25- Set 29

ALVARO GUILLERMO SACARELO, 43 años, divorciado, comerciante, oriental, domiciliado en 12 de Febrero 1138 y SILVANA LOURDES CIRIGLIANO, 33 años, divorciada, docente, oriental, domiciliada en 12 de Febrero 1138.
14) $ 253 3/p 27975 Set 25- Set 29

OFICINA No. 7

JORGE AMERICO PENAS, 51 años, divorciado, comercio, oriental, domiciliado en Irlanda 2209 y NILDA GRISELDA DUARTE, 36 años, divorciada, labores, oriental, domiciliada en Pasaje Diagonal Esc. Leandro Gómez.
14) $ 253 3/p 27832 Set 25- Set 29

OSVALDO UGARTE, 30 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Millington Drake 1872 y LIZA MARY MAZZEO, 28 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Rivera 7906.
14) $ 253 3/p 27923 Set 25- Set 29

ANTONIO YABBOUR, 32 años, soltero, vendedor, oriental, domiciliado en 21 de Setiembre 3080 ap. 501 y AIDA VICTORIA GENTA, 31 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en 21 de Setiembre 3080 ap. 501.
14) $ 253 3/p 27976 Set 25- Set 29



PODER JUDICIAL

MONTEVIDEO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA EN LO CIVIL

DECIMOPRIMER TURNO

Edicto.- Por disposición del señor Juez Letrado de Primera Instancia en lo Civil de 11°. Turno, en autos caratulados Garaboa Gomez, Jesús y otra contra TITULARES DE LA MITAD INDIVISA DEL PADRÓN 195.224/001. PRESCRIPCIÓN ADQUISITIVA. IUE 2-62710/2007, y que según providencia No. 561/2008 del 7/4/ 2008, se CITA, LLAMA y EMPLAZA, por el término de NOVENTA DÍAS, bajo apercibimiento de designársele Defensor de Oficio, a quienes se consideren con derecho; linderos, y especialmente a JOSE MARÍA RUIBAL RIVAS; GENOVEVA SUAREZ; SUCESORES DE ENRIQUE DOLDÁN COTELO; y MARÍA FARIÑA VILA, sobre la MITAD INDIVISA DE LA UNIDAD 001, del PADRÓN No. 195.224/ 001, que según plano del Agrimensor Eduardo De Feo, inscripto en la Dirección de Catastro, en forma provisoria, al sólo efecto de ser presentado en el juicio de prescripción, con el No. 980 el 17 de diciembre de 2007, tiene una superficie de 58 mts. 65 dms., se ubica en Planta Baja a cota vertical más 0.20 cm. y le corresponde el uso de Jardín A, Pasaje D, Patio F, Lavadero G, Garaje H, Azoteas Az y Dz, techo Fz.- Dicha unidad forma parte del edificio construído en un terreno sito en Montevideo, localidad Catastral Montevideo, empadronado con el No. 195.224 y que según plano citado consta de una superficie de 357.27 mts.; con 20 m. 03 al SO. de frente a la calle Minuanes, entre las calles Luis Kossuth y Av. Dámaso A. Larrañaga, distando el punto extremo de su frente 19 mt. 97 de la esquina con la primera calle nombrada.- Montevideo, de agosto de 2008.- Esc. SUSANA DE FEO, ACTUARIA.
16) $ 11664 10/p 28124 Set 26- Oct 09

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL DE LA CAPITAL

TERCER TURNO

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez de Paz Departamental de Montevideo de 3° Turno, en autos caratulados "Gregorio Tabakian Prescripción IUE 2-62.987/2006, se hace saber que ante este Juzgado se ha presentado Gregorio Tabakian, promoviendo PRESCRIPCION TREINTENAL, sobre el siguiente bien inmueble solar de terreno padrón N° 37272, sito en la calle Fraternidad Nº 4227 Localidad catastral Montevideo, zona urbana, segun plano del Agrimensor Luis Gonella inscripto con el Nº 999 el día 14 de marzo de 2008, en la Dirección General de Catastro Nacional, con una superficie total de 368 mts. 98 dcms., al NE con frente a la calle Fraternidad, al SE linda con Padron 37273, al SO Padron 37285 y al NO Padron 37271, 37267, 37266. Por lo que se cita y emplaza, a todos los interesados en el bien, por el término de noventa días a deducir sus derechos, bajo apercibimiento de designarseles Defensor de Oficio. Montevideo, 22 de agosto de 2008.- Esc. ELSA M. GONZALEZ MIRASSOU, ACTUARIA ADJUNTA.
16) $ 7498 10/p 27435 Set 22- Oct 03

TRIGESIMOQUINTO TURNO

Por disposición de la Sra Jueza Departamental de la Capital de 35° Turno, dictada en autos: "PARIS MARTINEZ, María Brenda, PRESCRIPCIÓN" IUE 2/22019/2008 por providencia N° 1127 de 22/5/2008, se cita, llama y emplaza por el término de 90 días a cualquier interesado que se considere con derecho sobre el bien inmueble padrón 23.608, sito en la 13ª. sección judicial de Montevideo, con frente al Sur, a la calle Japón y al Oeste, a la calle Portugal, bajo apercibimiento de designársele Defensor de Oficio. Dicho bien según Plano de Mensura del Ingeniero Agrimensor Roberto Velazco de Nov./2005, inscripto en la Dirección General de Catastro, Registro Provisorio el 14/2/2006 con el N° 836, tiene una superficie de mts. 214,04. Asimismo, se cita, llama y emplaza por el mismo término, bajo apercibimiento, a los propietarios de los bienes linderos padrones 23.462, al Norte, señores Ricardo Gutiérrez y Rosa Guerrero y 176.580 al Este, señores Miguel y Alfredo Techera y Myriam Delgado. En fe de ello y de mandato judicial, expido el presente, que sello, signo y firmo, en la ciudad de Montevideo, el nueve de setiembre de dos mil ocho.- Dra. Esc. Ma. del Carmen Roldán, Actuaria Adjunta.
16) $ 9165 10/p 27611 Set 24- Oct 07

EDICTO: Por disposición del Juzgado de Paz Departamental de la Capital de 35°. Turno en autos caratulados "AGUIRRE CUNS, Néstor Domingo - Prescripción Adquisitiva - IUE 2-23521/2008", se cita, llama y emplaza por el termino de 90 días a todos los que se consideren con derechos sobre el inmueble ubicado en el departamento de Montevideo, padrón 25.015, que según plano de mensura-prescripción del ingeniero agrimensor Alejandro Benítez inscripto en la Dirección Nacional de Catastro el 28/02/2008 con el No. 989, consta de una superficie de 369 metros cuadrados 01 decímetros, lindando al norte con padrón 25.025, al oeste con padrón 25.016 y al este con padrones 100.231, 25.012, 25011 y 25.010; y a los linderos Carlos Julio Viera Calimares, Asociación de Jubilados y Pensionistas del Cerro y Adyacencias, Juan Pedro Poggi, Zulema Palgi Da Costa, Enrique Silvio Formaggia, Matilde Puljak, Ricardo Daniel Poggi, José Daniel Mariño, Rita Matilde Poggi, Claudia Cristina Poggi, Luisa Francisca Poggi, Juan José Poggi Burghi, Nelson Osvaldo Duarte Di Rittis, Maria Isabel Miranda Aguilar y Félix Daniel Zignone Sarich, a fin de que comparezcan a estar a derecho en estos autos bajo apercibimiento de designársele

Defensor de Oficio, con quien se continuara el proceso.
En fe de ello, y de mandato judicial, expido el presente que sello, signo y firmo en la ciudad de Montevideo el tres de setiembre de dos mil ocho. Dra. Esc. Ma. del Carmen Roldán, Actuaria Adjunta.
16) $ 9997 10/p 28073 Set 26- Oct 09

ARTIGAS

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL DE BELLA UNION

EDICTO PRESCRIPCIÓN DE BIEN MUEBLE.

EDICTO: Por disposición del Juzgado de Paz Departamental de Bella Unión, en autos caratulados, Moreno José, PRESCRIPCIÓN ADQUISITIVA DE BIEN MUEBLE, IUE: 159-267-2004, según providencia Nº 997 de fecha 12 de agosto de 2008, se cita llama y emplaza por el término de noventa días, a todos los que se consideren con derecho y especialmente al ultimo titular y sucesores a titulo universal y/o singular, sobre el siguiente bien: Camioneta marca Chevrolet, modelo pick up, año 1952, con matricula Nº: CA 14172 y Padrón Nº: 01.4863 del departamento de Rocha, motor Nº: A.J.C.M 469339, actualmente incluido motor diesel usado marca Toyota 2 C. número 1318302, bajo apercibimiento de designárseles Defensor de Oficio. El actor cuenta con Auxiliatoria de Pobreza, Resolución Nº 1022, Ley Nº 13.209. A los efectos legales se hacen estas publicaciones en la ciudad de Bella Unión, República Oriental del Uruguay, el día 27 de agosto de 2008. Dr. Marcelo Souto, Juez de Paz Departamental.
16) (Sin Costo) 10/p 27059 Set 18- Oct 01

CANELONES

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE LA CIUDAD DE LA COSTA

QUINTO TURNO

EDICTO:
Por disposición del Sr. Juez Letrado de 5º Turno de la Ciudad de la Costa, dictada en autos: PRESCRIPCION ADQUISITIVA TREINTENARIA. IUE. 180-3124-2002, y según providencia Nº 980/2008 del 28 de febrero de 2008, se CITA, LLAMA Y EMPLAZA por término de NOVENTA DIAS a todos los que se consideren con derechos sobre el Padrón Nº 13766 de la Ciudad de la Costa en la 19º Sección Judicial de Canelones, que según plano del Agrimensor MARIA NOEL GARCIA, inscripto en la Dirección Nacional de Catastro con el Nº 669 del 19/07/2004, tiene una superficie de 1124 m2 19 dm2 y se deslinda así: frente al W a la Calle 56 y Avenida "F" en ochava curva; 41 m al E que lo separan del padrón 13.767 y 22,23 m al S que lo separan de parte de espacio libre; bajo apercibimiento de designarseles Defensor de Oficio.
Ciudad de la Costa veinticuatro de Abril de 2008. Esc. Nancy Castellano Laborde, Actuaria Adjunta.
16) $ 7498 10/p 26840 Set 17- Set 30

JUZGADO DE PAZ

QUINTA SECCION

EDICTO

Por disposición de la Sra. Juez de Paz de la 5a Sección de Canelones, dictada en autos caratulados: "CARBAJAL BIDONDO JULIA ELSA C/ MIGUEL A. MANTEGAZZA Y GABRIELA GONZALEZ Y/O SUCESORES Y NELSON RODRIGUEZ Y/O SUCESORES. PRESCRIPCION ADQUISITIVA." FA. 190-282/2006 se hace saber que se presentó ante esta sede Julia Elsa Carbajal Bidondo promoviendo acción de prescripción adquisitiva treintenaria sobre el inmueble padrón N° 4554, sito en la 5a sección judicial de Canelones, zona suburbana, localidad catastral La Paz, según plano del Agrimensor Danilo Boggio de septiembre de 1955, solar 24, manzana 259. Contando con una superficie de 360 m2 con 78 m. edificados, que deslinda de la siguiente forma: AL NORTE con padrón 4554, al ESTE con padrónes 4555 y 4556 y parte de padrón 4557 y al OESTE con padrón 4551 y ubicado hoy sobre Fernando Otorgues (ex calle 3) entre hoy Cno. Hernández y calle 1º de Mayo.
En consecuencia se cita y emplaza por el término de 60 días, a estar a derecho a los linderos LUIS ALBERTO SENA MOREIRA y NURIMAR ISABEL LAUREIRO RAFFO, bajo apercibimiento de designársele Defensor de Oficio.
La Paz, 26 de agosto de 2008. Dra. GLORIA VIRGINIA FARÍAS, JUEZ DE PAZ.
16) $ 9165 10/p 28077 Set 26- Oct 09

DECIMA SECCION

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez de Paz de la Décima Sección Judicial de Canelones, Dra. Gabriella Alanis, dictada en autos "PEÑA POMBO, JULIA Y OTROS. PRESCRIPCION TREINTENAL" IUE: 194-31/2008, y según providencia Nº 170 de fecha 25 de junio de 2008, SE CITA, LLAMA Y EMPLAZA por el Término de NOVENTA DIAS a todos los que se consideren con derecho, y especialmente a los sucesores de Blanca Alvarez de Ubal y sus sucesores a cualquier título, sobre el Padrón Nº 12.514 parte y Nº 12.515 parte con construcciones y demás mejoras, de la 10a. Sección Judicial de Canelones, que según plano del Agrimensor Carlos Asuaga, inscripto en Catastro con el Nº 834 de fecha 27 de abril de 2007, tiene una superficie total de 8 Hás 3406 m² 66 dm², que se deslinda así: al Norte: resto del padrón Nº 12.514; al Este: Padrón Nº 17.739 y padrón Nº 17.740; al Sur: resto del padrón Nº 12.515; y al Oeste padrón Nº 13.029 y padrón Nº 39.779; bajo apercibimiento de designárseles Defensor de Oficio.-
Tala, 29 de agosto de 2008.- Dr. JORGE PIREZ BELLO, JUEZ DE PAZ, SUBROGANTE.
16) $ 8331 10/p 27701 Set 24- Oct 07

DECIMOCTAVA SECCION

EDICTO

Por disposición de la Sra Juez de Paz de la 18va sección de Canelones, Atlántida, Dra Anna Karina Denis en autos caratulados: "Ema Rosa Bogao Champon. Prescripción Adquisitiva Treintenal. ficha 202.607/2008", se hace saber que ante esta Sede se ha presentado EMA ROSA BOGAO CHAMPON a los efectos de promover la prescripción adquisitiva Treintenal sobre el siguiente bien inmueble ubicado en la 18va sección jucicial de Canelones padrón 246 manzana 27 solar 13 actual localidad catastral Marindia el que según plano de mensura del Ing. Agr. Wellintong E. Berenguer inscrito en la Oficina de Catastro de Pando el dia 8 de mayo de 2008 tiene una superficie de 1000 metros cuadrados con frente a Avade las Perlas y linda 25 mts al sureste con frente a Avda de las Perlas, al suoeste con solar 14, al Noroeste con solar 6, al Noreste con solar 12. EN CONSECUENCIA se cita, llama y emplaza por el termino de 90 días a todos los que se consideren con derechos sobre el inmueble padón 246 ubicado en Maridia, 18va sección de Canelones y en especial ultimos titulares BELTRAN ETANASILDO VIDAL Y ZULEMA JUDITH MATOS y a los linderos por el mencionado termino bajo apercibimiento de designársele Defensor de Oficio con quien se seguirán estos procedimientos. Atlántida, cuatro de agosto de dos mil ocho.- Dra Karina Denis, Juez de Paz.
16) $ 9998 10/p 27271 Set 22- Oct 03

COLONIA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE CARMELO

SEGUNDO TURNO

EDICTO

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de 2do. Turno de Carmelo, dictada en autos: "TORRES HARNAY, OCTAVIO= PRESCRIPCION" (IUE: 227-390/2008) SE CITA, LLAMA Y EMPLAZA a: JOSE OMAR FASSI LAVALLE y VILMA ITATI INZAURRALDE para que comparezcan en el término de 90 días a estar a derecho en estos autos bajo apercibimiento de designársele defensor de Oficio.
Y a los efectos legales se realizan las presentes publicaciones.
Carmelo, 14 de agosto de 2008.- Esc. MARCOS KEUYLIAN, ACTUARIO ADJUNTO.
16) $ 4166 10/p 27320 Set 22- Oct 03

DURAZNO

JUZGADO DE PAZ

SEXTA SECCION

EDICTO

Por disposición de la Sra. Juez de Paz de la Sexta Sección de Durazno, dictada en autos: "RIVAS DUARTE, Yolanda Gazube- PRESCRIPCIÓN ADQUISITIVA TREINTENARIA".- Ficha 248-24/2008, y según providencia Nº 94 del 7 de Agosto de 2008, SE CITA, LLAMA Y EMPLAZA por el término de NOVENTA DÍAS a todos los que se consideren con derecho y especialmente al último titular Sra. Damacia Crizul y sus sucesores a cualquier título, sobre los Padrones Nº 74 y 76 de la 6ª Sección Judicial de Durazno, que según plano del Ing. Agrimensor Marcos Tiscordio, inscripto en

Catastro con el Nº 188 del 24 de abril de 2008, tienen una superficie de 792 m² 00 dm² y 1017 m² 47 dm² respectivamente y se deslindan así: El Padrón Nº 74 al oeste 20 mts. a calle 25 de Agosto; al norte 40 mts. a Padrón Nº 75; al este 19.60 mts. a Padrón Nº 76 y al Sur 40 mts. a Padrón Nº 609. El Padrón Nº 76: al Oeste 50.37 mts. a Padrones 609, 74 y 75; al Norte 20 mts. a calle 18 de Julio; al Este 50.37 mts. a Padrones 77, 78 y 79 y al Sur 20.40 mts. a Padrón Nº 82; bajo apercibimiento de designárseles Defensor de Oficio.
Blanquillo, agosto 15 de 2008.- GLADYS E. PEREZ BENE, JUEZ DE PAZ.
16) $ 9998 10/p 26563 Set 16- Set 29

FLORIDA

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL

PRIMER TURNO

EDICTO

Por disposición de la Sra. Juez de Paz Departamental de 1er. Turno de Florida, dictada en los autos caratulados "Brienza Luengo, Selva. Prescripción Adquisitiva. IUE 262-92/ 2008", se dispuso el emplazamiento por edictos (art. 127 CGP), al último titular, a quien fue el vendedor Sr. Felicio Lindolfo Hernández y a todos los que se consideren con derecho sobre el automóvil marca Ford Escort, modelo 1.8, matrícula OAA 6368, padrón 034989, año 1995; por el término de noventa días, bajo apercibimiento de designárseles Defensor de Oficio. Florida, 19 de agosto de 2008. Dra. SILVIA VESPA, JUEZ DE PAZ.
16) $ 4999 10/p 26793 Set 17- Set 30

JUZGADO DE PAZ

DECIMA SECCION

- EDICTO -

Por disposición del Señor Juez de Paz de la 10a. Sección de Florida en autos caratulados "RODRIGUEZ PI RIZ Manuel Marcelo. Prescripción Adquisitiva. IUE 272-28/2008" se CITA LLAMA y EMPLAZA a quienes pretendan derechos sobre el inmueble padrón Nro. 1419 sito en localidad de Sarandi Grande, manzana Nro. 4 y que según plano del agr. Sergio Gil Lerena inscripto en Dn. Gral. de Catastro (Oficina Florida) consta de una superficie de 500 mts. 40 dm. y linda: Al SO en 12 m. de frente a calle Rincón distando el punto mas próximo a la esquina que forma con calle Ildemaro Rivas en 24.94 mt.; al NO recta de 42,95 mt. lindando con padron 1420; Al NE, 12 mt. lindando con padrón 1411 y al SE 42,95 mt. lindando con padrones 1415, 1416, 1417 y 1418., en el plazo de NOVENTA DIAS, con apercibimiento de designarse Defensor de Oficio. A los efectos legales, se hacen estas publicaciones. Sarandi Grande, abril 23 de 2008.- Waldemar E. Carrerou Giribon, JUEZ DE PAZ.
16) $ 7498 10/p 26792 Set 17- Set 30

LAVALLEJA

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL

EDICTO:
Por disposición de la Sra. Juez de Paz Departamental de Lavalleja, en autos "LARRASCQ ARTIGAS, Ramiro DEMANDA PRESCRIPCION ADQUISITIVA" IUE 275/354/2007, se hace saber que se presentó ante esta Sede el Sr. Ramiro Larrascq Artigas promoviendo Prescripcion Adquisitiva respecto a la camioneta marca FORD Modelo F 100 Pick-Up año 1969, Matrícula Nº CA 13.082 Padrón Nº 01-2882 de Rocha, actualmente reempadronada en Lavalleja matrícula P 2-4029 Padrón Nº 24.537 Motor Nº 203E30392.-
En consecuencia: se cita, llama y emplaza a todos aquellos que se consideren con derechos sobre el mencionado vehículo, a que comparezcan a deducir sus derechos dentro del término legal, bajo apercibimiento de designársele Defensor de Oficio.
Se deja constancia que en autos "LARRASCQ, Ramiro AUXILIATORIA DE POBREZA IUE 275/574/2007" por decreto 642 de 27/3/2008 se le concedió al Sr. Ramiro Larrascq Artigas el BENEFICIO DE AUXILIATORIA DE POBREZA. Minas, 16 de julio de 2008. ABELARDO URIARTE AGUERREBERE, JUEZ DE PAZ (Sgte.).
16) (Sin Costo) 10/p 26968 Set 18- Oct 01

MALDONADO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

QUINTO TURNO

EDICTO: Por disposición del Señor Juez Letrado de Primera Instancia de Maldonado de QUINTO TURNO, dictada en autos caratulados: "Dragovits José. Padrón 1587/004. Prescripción Adquisitiva." Expediente: 289-191/2007. Se Cita, Llama y Emplaza por el término de NOVENTA DIAS, a los últimos propietarios del bien: Enrique Aizick Kozicki, Cecilia Paulina Grosman, Sara Luisa Kozicki, Juan Manuel Borthagaray, Raquel Kozicki Fainstein, Gilberto Simoes Mechereffe, y a todos los que se consideren con derecho, bajo apercibimiento de designarles defensor de oficio y especialmente a los titulares del padrón lindero 1587/003; sobre el inmueble padrón PADRÓN MATRIZ NUMERO 1587/004, sito en Cantegril de Punta del Este, zona urbana de la primera seccion judicial del departamento de Maldonado, que según plano de mensura del ingeniero agrimensor Adolfo D Segovia, de abril de 2007, deslinda: 18 mts de frente al Noroeste a calle Naciones Unidas; 99 mts. 82 cms al Noreste con padrones 1585 y 1586; 18 metros al Sureste con padrón 2821; 99 metros 81 cms. al Sureste con padrones 2816, 6234, 4625, 6233 y 4735. El punto extremo de dicho frente dista 100 metros, 4 cms. a la Rambla Claudio Williman.- La UNIDAD 004, tiene padrón individual número 1587/004, integra el Edificio "Winko", y que según el indicado plano tiene una superficie total: 109 mts. 53 dcs.- Maldonado, 23 de noviembre del 2007.- Ana Rosa Benítez, Actuaria Adjunta.
16) $ 9998 10/p 26788 Set 17- Set 30

SEXTO TURNO

EDICTO.- Por disposición del Sr. Juez Letrado de 6to. Turno de Maldonado, Dr. Alejandro Martínez, dictada en autos: "KOSTYGZ, JUAN MIGUEL. PRESCRIPCION ADQUISITIVA. IUE 290-247/2006" y segun providencia No. 3597/2008 de fecha 11/08/2008, se CITA, LLAMA Y EMPLAZA por el término de NOVENTA DÍAS a todos los que se consideren con derecho y especialmente al último titular, Sr. Pedro Ramón Cores y sus sucesores a cualquier título, sobre el inmueble Padrón No. 357 (12.037 en m/a), sito en el Solar No. 9, Manzana No. 10 según plano de los agrimensores Héctor Damasco y Carlos L. Steffen de julio de 1956, inscripto con el No. 2546 el 18/06/59, sito en la calle No. 7 entre Rambla Costanera y calle No. 11, 1a. Sección Judicial del departamento de Maldonado, localidad Catastral "Punta Ballena", con una superficie de 1.020 m² 00 dm²; bajo apercibimiento de designársele Defensor de Oficio. Maldonado, 12 de setiembre de 2008.- Ana Rosa Benitez Uskevicius, Actuaria Adjunta.
16) $ 7498 10/p 28043 Set 26- Oct 09

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL DE SAN CARLOS

EDICTO
Por disposición de la Sra. Juez de Paz Departamental de San Carlos, en autos "PIZZOLANTI o PIZZOLANTE ACOSTA, Mario Osvaldo. Prescripción adquisitiva" IUE 299-5/2008 se hace saber que se presentó el Sr. Mario Osvaldo PIZZOLANTI o PIZZOLANTE ACOSTA solicitando prescripción treintenal respecto del siguiente bien inmueble: Solar de Terreno sito en la Sexta Sección Judicial de Maldonado, localidad catastral Santa Mónica, zona urbana, Padrón 1720, señalado como solar 11 de la manzana 70, según plano del agrimensor Félix Logaldo de enero de 1940, inscripto con el nro. 127 el 09/03/1940 en la Dirección General de Avalúos. En consecuencia se CITA, LLAMA Y EMPLAZA al último titular Sr. TOMÁS BARTEZAGHI O BARTESAGHI y a todos los que se consideren con derechos sobre el bien cuya prescripción se solicita, por el término de noventa días, bajo apercibimiento de designarse Defensor de Oficio, así como a los linderos: Sres. ALCIRO FEDERICO BAPTISTA ESPONDA y MARIA LILIANA ESPONDA BULANTI por el padrón 1719 y PINTALER SOCIEDAD ANONIMA por el padrón 1721. Maldonado 1ro. de setiembre de 2008. Dra. María Isabel Rodríguez González. Juez de Paz Departamental de San Carlos.
16) $ 8331 10/p 26771 Set 17- Set 30

PAYSANDU

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL

TERCER TURNO

EDICTO: Por disposición del Sr. Juez de Paz Departamental de tercer turno de Paysandú, en autos caratulados: "Moreira, Juan Carlos y otros c/ Rossi Cataldi, José Luis. Prescripción Adquisitiva treintenaria". IUE 308-215/2008 se hace saber que ante este Juzgado se han presentado los Sres. JUAN CARLOS MOREIRA; RUBEN MIGUEL SVIRIDENKO y JORGE ARIEL GIANNECHINI a promover acción de prescripción adquisitiva treintenaria sobre el siguiente bien inmueble: terreno baldío y demás mejoras que le acceden, padrón urbano Nº 13.599, manzana Nº 643, ubicado en la 1ª Sección Judicial del departamento de Paysandú, Localidad Catastral Paysandú, el que según plano de mensura del Ing. Agrimensor Alvaro Franco

levantado el 28 de mayo de 2008, inscripto en forma provisoria con el Nº 207 en la Oficina Delegada de Catastro de Paysandú de la Dirección General de Catastro a los solos efectos de tramitar la prescripción treintenaria, consta de una superficie de 1.924 metros 16 decímetros y se deslinda así: 22 metros 40 centímetros de frente al norte a calle Nº 56-N (Alfredo Vázquez Varela), igual medida al sur lindando con parte del padrón 15.738; 85 metros 90 centímetros al Este lindando con los padrones números 17.710, 17.711, 17.712 y 17.713 e igual medida al Oeste lindando con el padrón Nº 7.063. En consecuencia se cita, llama y emplaza por el término de 90 (noventa) días a todos los que se consideren con derechos de oponerse a esta gestión, especialmente a José Luis Rossi Cataldi y/o sucesores para que comparezcan a deducir derechos ante este Juzgado, bajo apercibimiento de designárseles Defensor de Oficio, con quien se seguirán estos procedimientos en caso de incomparecencia y a los efectos legales, se hacen estas publicaciones. Paysandú, 3 de setiembre de 2008. Dr. Francisco Rodríguez. Juez de Paz Departamental.

16) $ 12497 10/p 27999 Set 26- Oct 09

EDICTO: Por disposición del Sr. Juez de Paz Departamental de tercer turno de Paysandú, en autos caratulados: "Alvarez Campbell, Edith Esther c/ De los Reyes, Enrique y otros. Prescripción Adquisitiva treintenaria y Auxiliatoria de Pobreza". IUE 304-37/2008 se hace saber que ante este Juzgado se ha presentado la Sra. EDITH ESTHER ALVAREZ CAMPBELL a promover acción de prescripción adquisitiva treintenaria sobre el bien inmueble padrón Nº 14.725 (antes en mayor área con el Nº 9.716), ubicado en la 1ª Sección Judicial de Paysandú, localidad catastral Paysandú, zona urbana, manzana 774, que según plano de mensura y fraccionamiento del Agrimensor Arturo Davison, inscripto en la Oficina Departamental de Catastro de Paysandú con el Nº 392, el 14 de junio de 1954, consta de una superficie de 419 metros, 55 decímetros y está señalado como solar 92. En consecuencia se cita, llama y emplaza por el término de 90 (noventa) días a todos los que se consideren con derechos de oponerse a esta gestión, especialmente a Enrique DE LOS REYES y/o sucesores para que comparezcan a deducir derechos ante este Juzgado, bajo apercibimiento de designárseles Defensor de Oficio, con quien se seguirán estos procedimientos en caso de incomparecencia y a los efectos legales, se hacen estas publicaciones.

Paysandú, 15 de setiembre de 2008. Dr. Francisco Rodríguez. Juez de Paz Departamental. Se deja constancia que la Sra. Edith Esther Alvarez Campbell está auxiliada de pobreza. DR. FRANCISCO RODRÍGUEZ, JUEZ DE PAZ DEPARTAMENTAL.

16) (Sin Costo) 10/p 28000 Set 26- Oct 09

JUZGADO DE PAZ

QUINTA SECCION

EDICTO

Por disposición de la Sra. Juez de Paz de la quinta sección Judicial del Departamento de Paysandú, en autos caratulados: "WOLOSZYN PIWOWARCZUK, WLADIMIRO - PRESCRIPCIÓN ADQUISITIVA SEXENAL", IUE 312-148/2006, se cita, llama y emplaza por el término de 90 días a todos quienes se consideren con derechos sobre el vehículo tipo pick-up marca "FORD", modelo V8, empadronado en el Departamento de Paysandú con matrícula No. 52-585, motor Bedford No. 6376080, año 1955, 22 HP, 4 cilindros, a Gas-Oil, bajo apercibimiento de designarse Defensor de Oficio por el cual se seguirán los procedimientos en esta Sede. Y a los efectos legales se expide el presente en la ciudad de Guichón, el día treinta de Agosto de dos mil siete. Dra. Rossana Martínez, Juez de Paz.

16) $ 5832 10/p 27998 Set 26- Oct 09

RIO NEGRO

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL DE FRAY BENTOS

EDICTO

POR DISPOSICIÓN DE LA SRA. JUEZ DE PAZ DEPARTAMENTAL DE FRAY BENTOS, DRA. ANAHY PARADA, EN AUTOS: JUANA FRANCISCA OLIVERA CASCO. PRESCRIPCION ADQUISITIVA TREINTENARIA. FA. 319/342/2007. SE HACE SABER QUE EN ESTE JUZGADO SE PRESENTÓ JUANA FRANCISCA OLIVERA CASCO SOLICITANDO PRESCRIPCION ADQUISITIVA DEL PADRÓN Nº 2250 CON FRENTE A CALLE JACARANDA Nº 2456, LOCALIDAD CATASTRAL DE FRAY BENTOS, PRIMERA SECCIÓN JUDICIAL DE RIO NEGRO. DECLARANDO QUE HA POSEÍDO EL MISMO EN FORMA PACÍFICA E ININTERRUMPIDA Y CON ÁNIMO DE DUEÑO POR MÁS DE TREINTA AÑOS, HABIENDO ADQUIRIDO EL BIEN POR EL MODO DE PRESRIPCIÓN ADQUISITIVA. EN CONSECUENCIA SE CITA LLAMA Y EMPLAZA A TODOS QUIENES SE CONSIDEREN CON DERECHO DE OPONERSE A ESTA PRESCRIPCIÓN PARA QUE COMPAREZCAN A ESTAR A DERECHO DENTRO DEL PLAZO DE 90 DIAS BAJO APERCIBIMIENTO DE NOMBRÁRSELES DEFENSOR DE OFICIO CON EL CUAL SE SEGUIRÁN LOS PROCEDIMIENTOS. SE DEJA CONSTANCIA QUE EN ESTOS AUTOS SE LA CONCEDIDO EN BENEFICIO DE AUXILIATORIA DE POBREZA. A LOS EFECTOS LEGALES SE HACEN ESTAS PUBLICACIONES EN FRAY BENTOS A LOS TRES DÍAS DEL MES DE SETIEMBRE DE DOS MIL OCHO. Dra. ANAHY PARADA, JUEZ DE PAZ DPTAL.

16) (Sin Costo) 10/p 28028 Set 26- Oct 09

ROCHA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

CUARTO TURNO

EDICTO

Por Resolución Nº. 4630/2008, dictado por la Sra. Juez Letrada de Cuarto Turno, Dra. Mirta Queijeiro, y en autos caratulados: "CORBO NIEVES, FLORENTINO. PRESCRIPCION TREINTENARIA. Fª. Nº 344-392/2007", se hace saber que se ordenó: EMPLAZAR; a las Sras. ANGELA, OLIMPIA, y TOMASA NIEVES y/o SUCESORES a cualquier título y a quienes se consideren con derecho sobre el bien inmueble de autos fracciones de campo, ubicadas en la quinta Sección catastral y judicial del departamento de Rocha, empadronadas con los Nros. 8474 y 8475, las que según plano del agrimensor Carlos Olivar inscripto en la Oficina delegada de Rocha, el 19 de Julio del 2007 con el Nro. 370 constan de una superficie de 191 has. 1130 metros, lindando: 1) El padrón Nro. 8474 al Noroeste 1638 mts. con ruta 19, al Noreste 425 mts. y 167 30 cmts. con arroyo Isla Negra, al Sureste 1684 mts. 30 ctms. lindando con padrón 8476, al Suroeste 1012 mts. 40 ctms. lindando con parte de los padrones 8471 y 8472. 2) Padrón Nro. 8475, al Noreste línea divisoria de padrones linda con 8474, al Noroeste 455 mts. 50 ctms. y 240 mts. 10 ctms. lindando con arroyo Isla Negra, al Sureste 1684 mts. 30 ctms. con parte padrón 8476 y al Suroeste 1012 mts. 40 ctms. lindando padrón 8471, a estar a derecho en estos autos, en el término de 90 días, bajo apercibimiento de designársele Defensor de Oficio.

Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones en la ciudad de Rocha a los cuatro días del mes de Setiembre del año dos mil ocho Esc. Marta Fernández, Act. Adjunta.

16) $ 11664 10/p 28009 Set 26- Oct 09

SAN JOSE

JUZGADO DE PAZ

SEGUNDA SECCION

EDICTO: Por disposición del Sr. Juez de Paz de la Segunda Sección Judicial del Departamento de San José, en autos caratulados: "ADMINISTRACION NACIONAL DE EDUCACION PUBLICA (A.N.E.P.) - PRESCRIPCION ADQUISITIVA TREINTENARIA" - FICHA 374-53/2008, se hace saber que ante esta Sede se han presentado los representantes de la Administración Nacional de Educación Pública (A.N.E.P.), promoviendo acción de prescripción adquisitiva treintenaria sobre el inmueble padrón N° 2135, ubicado en zona rural de la Segunda Sección Judicial y Catastral del Departamento de San José, el que según plano del Agrimensor Gabriel Barreiro, de agosto de 2007, inscripto en forma provisoria en la Oficina de San José de la Dirección Nacional de Catastro (art. 16 del Decreto N° 318/95), con el N° 240, el 24 de setiembre siguiente, se compone de un área de 1 hectárea 363 metros 53 decímetros, y deslinda así: 89 m. 38 cm. al Este, de frente a Ruta 79; 134 m. 42 cm. al Sur, con padrón Nº 2136; 84 m. 38 cm. al Oeste, también con padrón N° 2136; y, 114 m. 78 cm. al Norte, con padrón Nº 5584.- En consecuencia se cita, llama y emplaza por el término de 90 días a todos los que se consideren con derechos sobre el inmueble de referencia y muy especialmente a JOSE BRUGO o BERUGO y/o sucesores o causahabientes a cualquier título, bajo apercibimiento de designarles Defensor de Oficio, con quien se siguirán estos procedimientos.- Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones.-

VILLA RODRIGUEZ, AGOSTO 21 DE 2008.- Raúl Arrejuría Paradiso, JUEZ DE PAZ.

16) (Cta. Cte.) 10/p 27013 Set 18- Oct 01

EDICTO: Por disposición del Sr. Juez de Paz de la Segunda Sección del Departamento de San José, en autos caratulados: "MONTANO MOREIRA Félix Domingo- PRESCRIPCION TREINTENAL- FICHA 374-37/2008, se hace saber que ante esta Sede se ha presentado FELIX DOMINGO MONTANO MOREIRA promoviendo acción de prescripción treintenal sobre los inmuebles Padrones Nos. 118 y 170, ubicados en la manzana 14 de la localidad de Pueblo Nuevo, zona sub-urbana de la Segunda Sección Judicial y Catastral del departamento de San José, los que según el plano del Agrimensor Gerardo Pessano, de abril de 2008, inscripto en forma provisoria en la Oficina de San José de la Dirección Nacional de Catastro (art. 16 del Decreto Nº 318/95) con el Nº 263, el 5 de mayo siguiente, se componen cada uno, de un área de 899 metros 80 decímetros, y deslindan- respectivamente así: a)- El padrón 118; 20 m. al Este, de frente a calle 18 de Julio; 45 m. al Sur, de frente a calle Uruguay; 20 m. al Oeste, con padrón Nº 171; y, 45 m. al Norte, con padrón Nº 170.- Y b)- el padrón 170: 20 m. al Este, de frente a calle 18 de Julio; 45 m. al Sur, con padrón 118; 20 m. al Oeste, con padrón 167; y, 45 m. al Norte, con padrón Nº 172. En concecuencia se cita, llama y emplaza por el término de 90 días a todos los que se consideren con derechos sobre los inmuebles de referencia y muy especialmente a CARMEN ANASTASIA, MARIA DEL CARMEN, JOSE PEDRO y DEMETRIA TOMASA PEREZ CHIMINELLI y/o sucesores o causahabientes a cualquier título bajo apercibimiento de designarles Defensor de Oficio, con quien se seguirán estos procedimientos.- Y a los efectos legales, se hacen estas publicaciones.-
VILLA RODRIGUEZ, AGOSTO 21 DE 2008. Raúl Arrejuria Paradiso, JUEZ DE PAZ.
16) $ 13330 10/p 27801 Set 24- Oct 07

SEXTA SECCION

EDICTO

Por disposición del Sr. Juez de Paz de la sexta sección judicial de San José, en autos: "ZUNINO TORTEROLA, AMNERIS VIRGINIA Y VIERA NOVAS, SERGIO ALBERTO. PRESCRIPCION ADQUISITIVA TREINTENAL I.U.E. 378-116/2008", se hace saber que ante esta Sede se promovió acción de prescripción adquisitiva sobre el inmueble que se dirá. En mérito a ello, según providencia nº 503 de fecha 03/09/ 2008, se CITA, LLAMA y EMPLAZA por el término de 90 días a todos los que se consideren con derecho y especialmente al último titular: LACUESTA, MARIA ESTELA y sus sucesores a cualquier título, sobre el padrón nº 703, antes en mayor área 858, solar nº 4, manzana 13 D de la localidad de Kiyú, zona suburbana de la sexta sección judicial del departamento de San José el cual, según plano del Ing. Agr. José A. Calvo del 21/01/2008; inscripto en la Dirección Nacional de Catastro Of. Delegada (San José) como registro provisorio con el nº 257 el 02/04/2008, consta de una superficie de 713 m.c. 88 d.c. y se deslinda así: al noreste, 17 mts de frente a calle pública de balasto; al este 42 mts y 21 cm lindando con el padrón 704 propiedad de los actores, al sur línea quebrada compuesta de dos tramos rectos, también de frente a calle pública de balasto sin ser esquina, que corren y miden, de la siguiente forma, la primera de este a oeste de 12 mts y 31 cm y la segunda de norte a sur de 5 mts y 58 cm respectivamente; al suroeste 44 mts y 17 cm, lindando con el padrón 702, propiedad del Sr. RAUL GUSTAVO ALAYON MENENDEZ Y A LA SRA. ROSA BLANCA JUSTINA MENENDEZ CALENTANO, que también son emplazados de conformidad con lo establecido en los arts 89 y 127 del C.G.P. Libertad, setiembre 8 de 2008.- Dr. MARCOS SEIJAS, JUEZ DE PAZ.
16) $ 14163 10/p 27379 Set 22- Oct 03

SORIANO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE MERCEDES

SEGUNDO TURNO

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez de Paz Departamental de Mercedes de Segundo Turno, Dra. Patricia Ferreira Brum, en autos caratulados: ROMAN ROSALES MOYANO. PRESCRIPCION ADQUISITIVA TREINTENARIA I.U.E. 384-254/2008 se hace saber que ante esta Sede se presentó ROMAN ROSALES MOYANO iniciando Prescripción Adquisitiva Treintenaria sobre el bien inmueble padrón Rural 396, Fracción Nº 5 ubicado en la 10a Sección Catastrtal de Soriano, Paraje Rincón de Cololó, según lo dispuesto por auto Nº 1151 de fecha 17 de julio de 2008. EN CONSECUENCIA: se CITA, LLAMA Y EMPLAZA por el término de noventa (90) días a todos aquellos que se consideren con derechos, bajo apercibimiento de designárseles Defensor de Oficio con quien se continuarán estas actuaciones, a que se presenten ante esta Sede a deducir los mismos, y en especial a los linderos, Ramon Lima (padron Nº 9830), Leomar Cantiran y Angela Aranda (padron Nº 10.571). Leomar Cantiran (padron Nº 10.572) e Idilio Camargo (padron Nº 10.569) como asimismo el poseedor de la fracción lindera Leomar Cantiran- Mercedes, 04 de agosto de 2008.- Dra. Patricia FERREIRA, JUEZ de PAZ DEPARTAMENTAL.
16) $ 8331 10/p 27993 Set 26- Oct 09

JUZGADO DE PAZ

SEPTIMA SECCION

EDICTO.-

Por disposición de la Sra. Juez de Paz de la 7º de Soriano, en autos: "PEREZ LOTITO, MODESTO ROQUE. PRESCSRIPCIÓN ADQUISITIVA TREINTENAL. IUE: 390-140/2007. Se hace saber que ante ésta sede se ha presentado Modesto Pérez Lotito promoviendo juicio de Prescipción Adquisitiva Treintenal respecto del bien inmueble Padrón 187 ubicado en la Séptima Sección de Soriano, manzana 19; terreno y demás mejoras que le acceden tiene una superficie de ochocientos metros cuadrados cuarenta y tres decímetros cuadrados y se deslinda como sigue: diecinueve metros setenta y tres centímetros de frente al Sur a calle José Gervasio Artigas; al sureste cuarenta metros treinta y nueve centrímetros con padrón 186, al suroeste cuarenta metros veinte centímetros lindando con Padrón Nº 1295 y al norte 20 metros cero centímetros con Padrón Nº 180 y 1789. En consecuencia, se CITA, LLAMA Y EMPLAZA, por el término de 90 días a todos los que se consideren con derecho a ello y en especial al Sr. Adrián Fernández o a sus sucesores como también a los linderos, bajo apercibimiento de designárseles Defensor de Oficio, con quien se seguirán estos procedimientos. Cardona, 21 de Agosto de 2008. Dra. María del Rosario Montans. Juez de Paz.
16) $ 8331 10/p 28014 Set 26- Oct 09

TACUAREMBO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

EDICTOS

Por disposición de la señora Jueza de Paz departamental de Tacuarembó de Segundo Turno, en autos: "SILVEIRA RIVERO, MARIA SULIMA. PRESCRIPCIÓN ADQUISITIVA". IUE 400-196/2008, por auto Nº 1523 del 19/08/2008, se da traslado de la demanda por el término legal de noventa días al último titular "Fabio Puentes Chiesa" y a todos los que se consideren con derecho sobre el bien a prescribir que se detalla: una moto marca YAMAHA, modelo V80, año 1982, motor V801121295, Padrón 050553, matrícula RT-02132, bajo apercibimiento de nombrársele Defensor de Oficio con quien se proseguirán estas actuaciones. Se deja constancia que la Sra. María Sulima Silveira goza del beneficio de la Auxiliatoria de Pobreza. A los efectos legales se realizan estas publicaciones. Tacuarembó, 27 de Agosto de 2008. Dra. Ma. Eugenia Ferrer Sugo, Jueza de Paz Departamental.
16) (Sin Costo) 10/p 27900 Set 25- Oct 08

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL

SEGUNDO TURNO

EDICTOS

Por disposición de la señora Jueza de Paz departamental de Tacuarembó de Segundo Turno, en autos: "YACKS CUILIGOTTI, GLADYS TERESA. PRESCRIPCIÓN ADQUISITIVA". IUE 400-248/2008, por auto Nº 1697 del 08/09/2008, se da traslado de la demanda por el término legal de noventa días a los últimos titulares: señores Julio y Esther Echeverry y/o sucesores y a todos los que se consideren con derecho sobre el bien a prescribir que se detalla: Inmueble Padrón 4772 del departamento de Tacuarembó, localidad, catastral Tacuarembó, manzana 405; bajo apercibimiento de nombrársele Defensor de Oficio con quien se proseguirán estas actuaciones. Se deja constancia que la señora Gladys Teresa Yacks Cuiligotti goza del beneficio de la Auxiliatoria de Pobreza. A los efectos legales se realizan estas publicaciones. Tacuarembó, 11 de setiembre de 2008. Dra. Ma. Eugenia Ferrer, Juez de Paz Dptal. de 2do. Turno.
16) (Sin Costo) 10/p 27181 Set 19- Oct 02



PODER JUDICIAL

MONTEVIDEO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE FAMILIA

CUARTO TURNO

EDICTO: Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Familia de 4º Turno, dictada en los autos caratulados "MONTARBAN OLIVERA, AMERICA Y OTROS. RECTIFICACION DE PARTIDA DE DEFUNCION". Fa. 2-54230/2007, se hace saber que se solicitó la rectificación de las partidas de defunción de JOSE RAMON SANTOS ANCHETA, fallecido el 2/2/2007 e inscripto el 9/2/2007 ante la Oficina del Registro Civil de Montevideo Nº 6, Acta Nº 284 en el sentido que en donde dice "de estado civil casado" debe decir "estado civil viudo" por así corresponder.
Montevideo, veintidos de setiembre de 2008. Esc. RAQUEL AGNETTI, ACTUARIA.
19) (Sin Costo) 10/p 27912 Set 25- Oct 08

OCTAVO TURNO

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Familia de Octavo Turno, en autos caratulados: "GONZALEZ ESTEVEZ, NESTOR Y OTROS - RECTIFICACION DE PARTIDA" FA: 2-35031/2008, atento al auto Nº 3214 de fecha 13 de agosto de 2008, se hace saber que ante esta Sede se tramitan la siguiente Rectificación de Partida, de NACIMIENTO de: ZENKO IVAN GONZALEZ PERDOMO, nacido en Montevideo, el dia 02 de abril de 2002, Acta Nº 366 de la ofician nº 5 del Dpto. de Montevideo, en el sentido donde dice: "ZENCO", debe decir: "ZENKO"; por así corresponder.-
Montevideo, 22 de AGOSTO de 2008.- Mª Alicia Curi Pérez, ACTUARIA.
19) (Sin Costo) 10/p 27152 Set 19- Oct 02

NOVENO TURNO

EDICTO
Por disposición del Sr. Juez Letrado de Familia de 9º Turno en los autos caratulados "JABIF CRESPINE, RODOLFO BENJAMIN Y ROURE CASAS MYRIAM AMANDA - RECTIFICACION DE PARTIDA" Ficha 2-41157/2008, se hace saber que se solicitó la rectificación de la partida de MATRIMONIO de ROBERTO BENJAMIN JABIF Y MIRIAM AMANDA ROURE celebrado el día 16/4/1970 ante el Oficial de Registro de Estado Civil de la 1ª Sección del Dpto. de Montevideo, Acta Nº 72, en el sentido que donde dice en el texto y al margen "ROBERTO BENJAMIN JABIF" debe decir "RODOLFO BENJAMIN JABIF".- Las publicaciones se realizarán por el término de 15 días (Art. 74 Decreto Ley 1430).-
Montevideo, 10 de Setiembre de 2008.- Esc. Mirta G. D'Onofrio, ACTUARIA.
19) (Sin Costo) 15/p 28033 Set 26- Oct 16

DECIMO TURNO

EDICTO

Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Familia de 10MO Turno, dictado en autos caratulados: "PASTORINO ARREDONDO, MARCELO -RECTIFICACION DE PARTIDA-, Ficha: 2-27724/2007", se solicitó la RECTIFICACION DE PARTIDA de matrimonio celebrado entre el SR. JUAN PASTORINO y la SRA. DOLORES PORTAS, el día 6 de Diciembre de 1987, ante el Juez de Paz y Oficial del Estado Civil de la 6ta Sección del Departamento de Montevideo, Acta Nro. 65, en el sentido que donde dice que la fecha de nacimiento de SR. JUAN PASTORINO en el sentido que donde dice "nacido el día 22 de Julio de 1874" debe decir "nacido el 26 de Agosto de 1874" por así corresponder. EN FE DE ELLO EXPIDO EL PRESENTE QUE SELLO Y FIRMO EN MONTEVIDEO, A LOS 24 días del mes de Marzo de dos mil ocho.- ROSARIO PEREZ ARRIETA, Actuaria Adjunta Pasante.
19) (Sin Costo) 10/p 27915 Set 25- Oct 08

DECIMOSEXTO TURNO

EDICTO:

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Familia de 16º Turno, dictada en autos caratulados: "GONZALEZ JULIO CESAR-RECTIFICACION DE PARTIDA" -Ficha 2-60959/2007; se hace saber que se ha solicitado la rectificacion de la siguiente partida:- De nacimiento Nº 3768 de: JULIO CESAR GONZALEZ nacido el el dia 25 de Junio de 1968 expedida en Montevideo el 1 de Julio de 1968 ante el Oficial de Estado Civil de la 8º Seccion del Departamento de Montevideo, en el sentido que: Donde dice: "Hildeziando", debe decir "Hildebrando" POR ASÍ CORRESPONDER.-, donde dice "Irma Sonia Santana" debe decir "Irma Reina Sant-Anna" POR ASI CORRESPONDER -Montevideo, veintidos de Febrero de dos mil ocho.- Esc. Edith Baygorria, ACTUARIA.
19) (Sin Costo) 10/p 26990 Set 18- Oct 01

DECIMOSEPTIMO TURNO

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Familia de Decimoséptimo Turno, se hace saber que en los autos caratulados: "MATTOS CABRERA, SOLEDAD - RECTIFICACION DE PARTIDA-" FICHA N° 2-23532/2008, se ha solicitado la rectificación de la partida de nacimiento de SOLEDAD MATTOS CABRERA, nacida el 20 de marzo de 2008 en el departamento de Montevideo, inscripta el día 4 de abril de 2008, ante el Oficial de Estado Civil de la Oficina N° 10 del mismo departamento, Acta N° 1017, en el sentido de que donde dice "que es hijo" y no se señala nada, debe decir "que es hija legítima"; que donde se indica "que es hijo de Ana Laura Cabrera..." y no se señala nada acerca de su padre, debe decir "... y de José Luis Mattos"; asimismo en el margen donde se indica únicamente "Soledad", debe decir "Soledad Mattos Cabrera", por así corresponder.
Montevideo, treinta de junio de dos mil ocho. Dra. ADELA SAAVEDRA, ACTUARIA.
19) (Sin Costo) 10/p 26697 Set 16- Set 29

DECIMOCTAVO TURNO

EDICTO: Por disposición del Sr. Juez Letrado de Familia de Décimoctavo Turno, se hace saber que en los autos caratulados: "BELL CHIESA Armando Isidro y otros - Rectificación de Partida de Nacimiento - Ficha: 2-56945/2007, se solicitó la rectificación de la partida de Nacimiento de Floren Cabrera Ferreira - nacida el 25 de Marzo de 1999 e inscripta el día 15 de Abril de 1999 ante el Oficial del Estado Civil a cargo de la Oficina Nº 11 del Departamento de Montevideo -Acta Nº 2221 en el sentido que donde dice "Floren" debe decir "Florencia Noemí" y donde dice "Cabrera Ferreira" debe decir "Bell Ferreira" y donde dice "hija de Loreley Jaqueline Ferreira" debe decir "hija legítima de Loreley Jaqueline Ferreira y Armando Bell" y es "nieta por línea paterna de Armando Bell Zicari y Sonnia Idelma Chiesa y nieta por línea materna de Cesar Ferreira y Lilian Araceli Cabrera" por así corresponder.-
Montevideo, dieciseis de Setiembre de dos mil ocho. Dra. ADELA SAAVEDRA, ACTUARIA.
19) (Sin Costo) 10/p 28103 Set 26- Oct 09

VIGESIMOPRIMER TURNO

EDICTO: Por disposición del Sr. Juez Letrado de Familia de 21º Turno, en autos caratulados: LEGUISAMO MACHADO JUAN CARLOS y otros-Rectificación de Partida IUE 2-38637/2008, se hace saber que se solicitó la rectificación de las siguientes partidas A) de matrimonio de Olga Esther Hernández Mendez con Juan Carlos Leguisamo Machado, matrimonio celebrado el 16.05.1985 e inscripta el Registro de Estado Civil de la 8va. sección del departamento de San José, acta Nº 34, donde dice "SOSA MENDEZ" deberá decir "HERNANDEZ MENDEZ", por así corresponder; B) de nacimiento de Andrea Carina nacida el 22.11.1985 e inscripto el 05.12.1985 ante la oficina Nº 12 del departamento de Montevideo- Acta 1864, donde dice como apellido materno "SOSA" debe decir "HERNANDEZ", por así corresponder, C) de nacimiento de Juan Pablo nacido el 22.09.1986 e inscripto el 23.09.1986 ante la oficina Nº 12 del departamento de Montevideo- Acta 1439, donde dice como apellido materno "SOSA" debe decir "HERNANDEZ"; donde dice como apellido paterno dice "LEGUIZAMO", debe decir "LEGUISAMO", por así corresponder; D) de nacimiento de Mikaela Carolina nacida el 29.04.1997 e inscripto el 06.05.1997 ante la oficina Nº 4 del departamento de Montevideo- Acta 699, donde dice como apellido materno "SOSA" debe decir "HERNANDEZ", por así corresponder; E) de matrimonio de Andrea Carina Leguisamo Sosa y de Mario Manuel Cualia Sosa, matrimonio realizado el 05.01.2007 e inscripto ante el Oficial del Estado Civil de la tercera sección del departamento de San José -Ciudad del Plata, donde dice como apellido materno de la contrayente "SOSA" debe decir "HERNANDEZ", por así corresponder.-
Montevideo, 02 de setiembre de 2008 Esc. ALMA MALDONADO, ACTUARIA ADJUNTA.
19) (Sin Costo) 10/p 27476 Set 23- Oct 06

VIGESIMOCUARTO TURNO

Por disposición de la Sra. Juez de Familia de 24TO. Turno en autos caratulados "FERREIRA VIERA, SANDY"
-RECTIFICACION DE PARTIDA DE MATRIMONIO-
FICHA: 2-43940/2008.-
Se hace saber que en ésta Sede se solicitó la Rectificación de la partida de: JOSE FERNANDO MIGUEZ
MATRIMONIO: ACTA Nº 242 de fecha 20 de Octubre de 1970 de la 24a. Sección de Montevideo en el sentido que donde dice "veintiseis de Agosto" debe decir "veintiseis de Junio" por así corresponder.
Montevideo, 19 de Setiembre de 2008.- Dra. SONIA BORGGIO, ACTUARIA ADJUNTA.
19) (Sin Costo) 10/p 27987 Set 26- Oct 09

VIGESIMOSEPTIMO TURNO

EDICTO

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Familia de vigésimo séptimo turno, en autos caratulados: "VALERIO ROBANDO, MIRTHA CATALINA-Rectificación de partida de Nacimiento" FICHA 2-40176/2008, por auto N°3949/2008 de fecha 29/08/2008, se se hace saber que se solicitó la rectificación de la partida de nacimiento de la Sra. MIRTHA CATALINA VALERIO ROBANDO registrada el 1°/10/1956, en el Acta Nº 566 ante el Oficial de Estado Civil a cargo de la 11ª sección del depto. de Montevideo, en el sentido de que donde dice que el apellido materno es "ROBANDO" debió decir "ROBAUDO" por así corresponder.
Montevideo, ocho de Setiembre de dos mil ocho.- Esc. Rosina Montemurro, ACTUARIA.
19) (Sin Costo) 10/p 27072 Set 18- Oct 01

CANELONES

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

TERCER TURNO

EDICTO: Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Canelones de Tercer Turno dictada en los autos caratulados y tramitados ante esta Sede: "TORENA CARRASCO, MARIA CRISTINA - RECTIFICACIÓN DE PARTIDA-" I.U.E. N° 459-139/2008; se hace saber que se ha solicitado la rectificación de la siguiente partida de:
MATRIMONIO de: ICASURIAGA, Juan José y TORENA, María Cristina, acta N° 41 de fecha 17.04.1969, inscripto en la Oficina de Estado Civil de la 1ª sección del Departamento de Canelones, en el sentido de que:
donde dice en su parte marginal: "TORENA, MARIA TERESA", debe decir: "TORENA, MARIA CRISTINA", por así corresponder.
Canelones, 04 de Agosto de 2008.
SE HACE CONSTAR: Que por Resolución N° 2565 del 27/5/2008 se concedió el beneficio de AUXILIATORIA DE POBREZA. Esc. Ma. Silvina Prato Goresio, Actuaria Adjunta.
19) (Sin Costo) 10/p 27399 Set 22- Oct 03

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE LAS PIEDRAS

QUINTO TURNO

EDICTO: Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Las Piedras de 5º. Turno, dictada en autos: "DEGUIDA BENITEZ MARIA MICHEL." RECTIFICACION DE PARTIDA" FICHA IUE: 440-1084/2007, se hace saber que ante esta sede se presentó la Sra. MARIA MICHEL DEGUIDA BENITEZ, solicitando la rectificación de la partida de nacimiento de la Sra. MARIA MICHEL DEGUIDA, BENITEZ, inscripta el día 27/07/1978 en el Registro del Estado Civil de la Oficina Nª 2 de Canelones, Acta Nª 198, en el sentido que donde dice: "DEGUIDA," "debe decir: "DEGIUDA", por así corresponde. Publiquese por el termino de 15 días.--- Dejando constancia que el presente goza del beneficio de auxiliatoria de pobreza.- Las Piedras, 10 de setiembre de 2008. Esc. Andrea Casal Muzzolón, Actuaria Adjunta.
19) (Sin Costo) 15/p 27779 Set 24- Oct 14

EDICTO: Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Las Piedras de 5er. Turno, dictada en autos: "CARRALES ALBA CRISTINA Y DIAZ GERMAN ANDRES - RECTIFICACION DE PARTIDA" FICHA IUE: 440-315/2008, se hace saber que ante esta sede con fecha 10 de abril de 2008, se presentó la Sra. ALBA CRISRINA CARRALES, solicitando la rectificación de la partida de nacimiento de GERMAN ANDRES DIAZ, inscripta el día 10 de julio de 1979 en el Registro del Estado Civil de la Oficina Nª 11 del Departamento de Montevideo, Acta Nª 3962 en el sentido que donde dice: "CORRALES," "debe decir: "CARRALES, en el texto y en el marginal. En la partida de matrimonio de ALBA CRISTINA CARRALES Y ESTEBAN MARIO DIAZ inscripta el 21 de febrero de 1974, en la 5º seccion judicial del Departamento de Canelones acta Nº 41, donde dice: CORRALES debe decir: CARRALES en el texto y en marginal. Por asi corresponder.
Las Piedras, 18 de agosto de 2008. Esc. Andrea Casal Muzzolón, Actuaria Adjunta.
19) (Sin Costo) 10/p 27780 Set 24- Oct 07

SEXTO TURNO

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de Las Piedras de 6º Turno, dictada en autos: "FERNANDEZ, ANA - RECTIFICACION DE PARTIDA", ficha IUE: 458-1235/2007, se hace saber que ante esta sede se presentó la Sra. ANA LORELEY FERNANDEZ GONZALEZ solicitando la rectificación de la partida de nacimiento de su menor hija legítima LUCIA CAMILA, acaecido el día 8 de julio de 2001 en la ciudad de Las Piedras, e inscripto el día 17 de julio de 2001, ante el oficial del Estado Civil de la 4º Sección del departamento de Canelones, Acta Nª 963, en el sentido que donde dice: " y de Ana Loreley Gonzalez" debe decir: "Ana Loreley Fernandez", y en la notación marginal de la partida, en el sentido que donde dice: "FERNANDEZ GONZALEZ LUCIA CAMILA" debe decir: "FERNANDEZ FERNANDEZ LUCIA CAMILA" por así corresponder.-
Las Piedras, 28 de Agosto de dos mil ocho.- Esc. LOURDES RODRIGUEZ, ACTUARIA ADJUNTA.
19) (Sin Costo) 10/p 27770 Set 24- Oct 07

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de Las Piedras de 6º Turno, dictada en autos: "CHIAPPINI, ANABEL - RECTIFICACION DE PARTIDA", ficha IUE: 458-481/2008, se hace saber que ante esta sede se presentó la Sra. ANABEL ALICIA CHIAPPINI DUTRA solicitando la rectificación de su partida de nacimiento, acaecido el día 3 de diciembre de 1960 en la ciudad de Montevideo, e inscripto el día 28 de octubre de 1981, ante el oficial del Estado Civil de la 5ª Sección del departamento de Canelones, Acta Nº 22, en el sentido que donde dice: "nieta por línea paterna de Julio Chiappini" debe decir: "nieta por línea paterna de Gilio Chiappini", por así corresponder.-
Las Piedras, 28 de Agosto de dos mil ocho.- año dos mil ocho.- Esc. LOURDES RODRIGUEZ, ACTUARIA ADJUNTA.
19) (Sin Costo) 10/p 27781 Set 24- Oct 07

CERRO LARGO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

CUARTO TURNO

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de Cerro Largo de Cuarto Turno, en autos caratulados: "FURTADO SILVEIRA, CLARA LUCIA. RECTIFICACION DE PARTIDA. FA. 208-797/2007", se hace saber que ante este Juzgado, se tramita la rectificación de partida de nacimiento de Clara Lucía FURTADO SILVEIRA, nacida el 4 de enero de 1995 e inscripta ante el Oficial del Estado Civil de la 1a. sección del departamento de Cerro Largo, el 12 de enero de 1995, ACTA Nº 37, pues en la misma en el margen de dicha acta donde dice: "como primer apellido FURTADO", debe decir: "como primer apellido SILVEIRA", y donde dice: "SILVEIRA", debe decir: "FURTADO", por ser lo correcto. EDICTOS GRATUITOS de acuerdo al art. 340 de la Ley 16.170. Melo, 2 de setiembre de 2008. Esc. Fredy Emilio Cousillas, Actuario.
19) (Sin Costo) 10/p 26997 Set 18- Oct 01

FLORES

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

EDICTO

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de 2do. Tiurno de Flores, en autos caratulados: "BURGER GUTIERREZ, VERENA y ALGORTA ADAMI, FEDERICO-RECTIFICACION DE PARTIDA (de Ana Verena Algorta)" Fa. 254-651/2008, se hace saber que se solicitó la rectificación de partida que se detalla a continuación:
De nacimiento de la menor Ana Verena nacida el día 13 de Setiembre de 2007, Acta Nº 248, de fecha 27 de Setiembre de 2007, Inscripta ante el Oficial de Estado Civil de la Primera Sección Judicial del Dpto de Flores, en el sentido que se padeció error donde dice BURGUER debe decir BURGER, por ser lo correcto.
Trinidad, 11 de Setiembre de 2008. Dra. Daniela Ruiz Díaz, Actuaria Adjunta.
19) (Sin Costo) 10/p 27640 Set 24- Oct 07

EDICTO

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de 2do. Tiurno de Flores, en autos

caratulados: "ACOSTA, PATRICIA y MOLINA AYO, JUAN EDUARDO- RECTIFICACION DE PARTIDA" Fa. 254-563/2008, se hace saber que se solicitó la rectificación de partida que se detalla a continuación:
De nacimiento de JENIFER ANTONELA, Acta Nº 421, inscripta el 6 de diciembre de 1993, ante el Oficial de Estado Civil de la Primera Sección del Dpto. de Flores, en el sentido que se padeció error donde dice "hija legitima de la declarante" debe decir "Hija Natural", por ser lo correcto.
Trinidad, 18 de Agosto de 2008. Dra. Daniela Ruiz Díaz, Actuaria Adjunta.
19) (Sin Costo) 10/p 27641 Set 24- Oct 07

SALTO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

PRIMER TURNO

EDICTO

Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de PRIMER TURNO de SALTO, en autos caratulados: "LAXAGUE TORRENS, STEFANI ROMINA. RECTIFICACION de PARTIDA", FICHA IUE: 352-203/2008, se hace saber que se presentó ante esta Sede JUDICIAL: STEFANI ROMINA LAXAGUE TORRENS, solicitando la rectificación de la siguiente partida: de NACIMIENTO de su hijo: GONZALO BENJAMIN LAXAGUE TORRENS, ACTA número 923, del JUZGADO de PAZ de la PRIMERA SECCION JUDICIAL del DEPARTAMENTO de SALTO, de fecha 11/05/2006.- En el sentido de que en la misma, donde dice: "TORRENS GONZALEZ" debe decir "LAXAGUE TORRENS"; por así corresponder.- A los efectos legales se hacen éstas publicaciones en la ciudad de SALTO, REPUBLICA ORIENTAL del URUGUAY, el día 15 (QUINCE) de ABRIL del año 2008 (DOS MIL OCHO). Esc. ANGEL MALVASIO LAXAGUE, ACTUARIO.
19) (Sin Costo) 10/p 26551 Set 16- Set 29

EDICTO

Por disposición de la Sra. Jueza Letrada del JUZGADO LETRADO Primera Instancia de PRIMER TURNO de SALTO, en autos caratulados: "DE MARCO ITURBURUA, ULISES GABRIEL. RECTIFICACION de PARTIDAS", FICHA IUE: 352-785/2008, se hace saber que se presentó ante esta Sede JUDICIAL: ULISES GABRIEL DE MARCO ITURBURUA, solicitando la rectificación de las siguientes partidas: 1) de MATRIMONIO de: GIOVANNI ANTONIO o JUAN DE MARCO y MARIA LONGO, ACTA número 28, de fecha OCHO de JULIO DEL AÑO 1882, del JUZGADO de PAZ departamental de SEPTIMA JUDICIAL del departamento de SAN JOSE; 2) de NACIMIENTO de: VICENTE ANTONIO DE MARCO LONGO, ACTA Nº 230, del JUZGADO de PAZ de la PRIMERA SECCION JUDICIAL del departamento de FLORES (TRINIDAD), de fecha 18 de NOVIEMBRE del año 1899, en el sentido de que en el TEXTO de las mismas, donde dice: "LEGIERE" o "LEGIERI", debe decir: "ROGGIERO", por así corresponder.- A los efectos legales se hacen éstas publicaciones en la ciudad de SALTO, REPUBLICA ORIENTAL del URUGUAY, el día 1 (UNO) de SETIEMBRE el año 2008 (DOS MIL OCHO).- Esc. LUIS ALBERTO AVELLANAL, ACTUARIO ADJUNTO.
19) (Sin Costo) 10/p 26553 Set 16- Set 29

EDICTO

Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de PRIMER TURNO de SALTO, en autos caratulados: "DO AMARAL RIBERO, REGINA RAQUEL. RECTIFICACION de PARTIDAS", FICHA IUE: 352-976/2008, se hace saber que se presentó ante esta Sede Judicial: REGINA RAQUEL DO AMARAL RIBERO, solicitando la rectificación de las siguientes partidas: 1) de NACIMIENTO de su hijo: MARCELO HERNAN CASTILLO RODRIGUES, ACTA número 1501, del JUZGADO de PAZ de la PRIMERA SECCION JUDICIAL del DEPARTAMENTO de SALTO, de fecha 28/06/1995; 2) de NACIMIENTO de su hija: ABRIL AMADIS FERNANDEZ RODRIGUES, ACTA Nº 468, de fecha 07/03/2003.- En el sentido de que en el MARGEN de las mismas, donde dice: "RODRIGUES" debe decir "DO AMARAL"; y en el CUERPO de las mismas, RENGLON 11 y 12, donde dice; "... del compareciente y de REGINA RAQUEL RODRIGUES", debe decir: "... del compareciente y de REGINA RAQUEL DO AMARAL RIBERO", de por así corresponder.- A los efectos legales se hacen éstas publicaciones en la ciudad de SALTO, REPUBLICA ORIENTAL del URUGUAY, el día 10 (DIEZ) de SETIEMBRE del año 2008 (DOS MIL OCHO).- Esc. LUIS ALBERTO AVELLANAL, ACTUARIO ADJUNTO.
19) (Sin Costo) 10/p 27677 Set 24- Oct 07

TERCER TURNO

EDICTO.-

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de TERCER TURNO de SALTO, en autos caratulados: "URTARAN, Sylvia María. RECTIFICACION de PARTIDA". FICHA I.U.E.: 353-790/2008, se hace saber que se presentó ante esta Sede la Sra.: SYLVIA MARIA URTARAN, solicitando la rectificación de las siguientes partidas: 1) de NACIMIENTO de - SYLVIA MARIA URTARAN- Acta número 137, del JUZGADO DE PAZ de la SEGUNDA SECCION JUDICIAL del DEPARTAMENTO de SALTO, de fecha 17/5/1952, en el sentido de que en en el margen de la misma, donde dice: "URTARAN, Sylvia María" DEBE DECIR: "URTARAN RIVAS, Sylvia María"; por asi corresponder. 2) de MATRIMONIO de - Carlos José Kelly y Sylvia María Urtarán-, Acta número 54, del Juzgado de Paz de la Segunda Sección Judicial del departamento de Salto, de fecha 18/3/1977, en el sentido de que en el margen de la misma donde dice: "URTARAN, Sylvia María", DEBE DECIR: "URTARAN RIVAS, Sylvia María", por así corresponder. A los efectos legales se hacen estas publicaciones en la ciudad de SALTO, REPUBLICA ORIENTAL del URUGUAY, el día 8 (OCHO) de SETIEMBRE del año 2008 (DOS MIL OCHO).- LUIS A. AVELLANAL, ACTUARIO ADJUNTO.
19) (Sin Costo) 10/p 26760 Set 17- Set 30

TACUAREMBO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

EDICTO

Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de Tacuarembó de 2do. Turno, en autos de Fa. 396-514/2008, se dispuso la RECTIFICACION de la partida de nacimiento de GERMAIONY ZAHYARA DO PRADO GIMENEZ, extendida el 10 de marzo de 2008 ante el Oficial del Registro de Estado Civil de la 1ª Sección Judicial de Tacuarembó, en el sentido en que: DONDE DICE: "ZAHYARO" DEBERA DECIR: "ZAHYARA" por ser lo correcto. Tacuarembó, 19 de Agosto de 2008.- Esc. Matilde Cairello, Actuaria.
19) (Sin Costo) 10/p 27687 Set 24- Oct 07

CUARTO TURNO

EDICTO

Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de Tacuarembó de Cuarto Turno, en autos: "Alves Tapies, Leonor - Rectificación de Partida" - Fa. 469-32/2008, se dispuso el anuncio de solicitud de RECTIFICACION de la partida de nacimiento de LEONOR ALVES TAPIES, extendida el cinco de marzo de mil novecientos cincuenta y tres ante el Oficial del Registro de Estado Civil de la Séptima Sección Judicial de Rivera, en el sentido en que: DONDE DICE: nacida "el día veinte de febrero p: pdo" (año 1953) DEBERA DECIR: nacida "el día veinticuatro de setiembre del año 1950" por ser lo correcto.-
Tacuarembó, 02 de setiembre del año 2008.- Esc. Matilde Cairello, Actuaria.
19) (Sin Costo) 10/p 27686 Set 24- Oct 07

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE PASO DE LOS TOROS

EDICTO

Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de Paso de los Toros, en autos caratulados: "ROSARIO VALENTINA MEDINA TRIAS POR SU HIJA LAURA KATHERINE FERREIRA MEDINA.- RECTIFICACION DE PARTIDA-." IUE 463-64/2008, se hace saber que se presentó, Rosario Valentina Medina Trías, solicitando la rectificacion de la partida de nacimiento de su hija Laura Katherine Ferreira Medina, en donde dice "TRIAS" debe decir "MEDINA" por ser lo correcto. Se concedió el beneficio del art. 89.2 del C.G.P., habiendo sido Auxiliada de Pobreza. Paso de los Toros, el día 2 de setiembre de 2008. ESC. MARIELA BALSERINI PEREDA, ACTUARIA ADJUNTA.
19) (Sin Costo) 10/p 27212 Set 19- Oct 02

TREINTA Y TRES

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

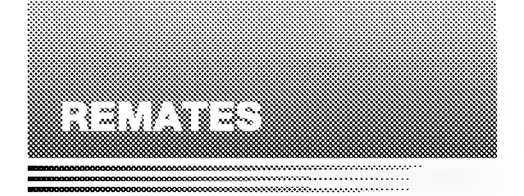
SEGUNDO TURNO

EDICTO

Por disposición de la Sra. Juez Letrado de

Primera Instancia de Segundo Turno de Treinta y Tres, en autos, en autos caratulados "LEMES RODRIGUEZ, GABRIEL ANDRÉS Y CARABALLO PEREIRA, LORENA. RECTIFICACION DE PARTIDA". Fa. 412-41/2008, se hace saber que se presentaron Gabriel Andrés Lemes Rodriguez y Lorena Caraballo Pereira en representación de su hijo menor Aparicio solicitando la siguiente rectificación de partida donde se cometieron los siguientes errores: A) Acta Nº 376 del Libro de Nacimiento expedida el día 24/07/2006 ante el Oficial del Registro de Estado Civil de la primera Sección del Depto. de Treinta y Tres, en el sentido de que donde dice "Leme" debe decir "Lemes", por ser lo verdadero. TREINTA Y TRES, doce de marzo de dos mil ocho.- ESC. ADRIANA ZULUAGA LARRECHEA, Actuaria.

19) (Sin Costo) 10/p 27377 Set 22- Oct 03



PODER JUDICIAL

MONTEVIDEO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA EN LO CIVIL

DECIMOPRIMER TURNO

EDICTO. Por disposición de la Señora Juez Letrado de Primera Instancia en lo Civil de Décimo Primer Turno, dictada en autos caratulados "CORALDAC S.A. c/ BRAWI LTDA." Ejecución Hipotecaria, ficha 23-16/2008, se hace saber que el próximo 7 de octubre a las 14 y 30 horas, en el local sito en Misiones 1365, se procederá por intermedio del martillero HECTOR BAVASTRO, matrícula 2237, asistido de la Señora Alguacil de la Sede, a la venta en subasta pública, sin base, al mejor postor y en dólares americanos, el siguiente bien inmueble: Solar de terreno con el edificio y demás mejoras que contiene y le acceden, sito en la 14ª., Sec. Judicial de Montevideo, localidad catastral Montevideo, Padrón No. 40997, señalado con la letra B en el plano de los Agrs. Alberto Arteaga y Alberto Arteaga hijo, de agosto de 1945 inscripto en la Dirección General de Catastro el 23.8.45 con el No. 12908, según el cual tiene una superficie de 1348 mts. 13 dcms. con 21 mts. 42 cms. al Sureste de frente a la calle Emilio Romero nros de puerta 118 a 122, entre las calles India Muerta y Avda. Agraciada, distando su punto más próximo 43 mts. 20 cms. de la esquina con la Avda. Agraciada; por el Noreste tres líneas rectas unidas entre si que miden y corren la 1ra de Sureste a Noroeste de 25 mts. 18 cms.: la 2da de Suroeste a Noreste de 6 mts. 72 cms. lindando ambas con el padrón No. 40998 y la 3ra de Sureste a Noroeste de 17 mts. 35 cms linda con fracción A del mismo plano; Por el Noroeste tres líneas rectas unidas entre si que miden y corren la 1ra de Noreste a Suroeste de 21 mts. 10 cms lindando con padrón 41003, la 2da de 51 cms. de Noroeste a Sureste y la 3ra de 26 mts. 22 cms. de Noreste a Suroeste ambas lindan con padrón No. 160609; Por el Suroeste tres líneas unidas entre si que miden y corren la 1ra de 17 mts 2 cms. de Noroeste a Sureste lindando con padrón No. 40994: la 2da de 21 mts. 47 cms. de Suroeste a Noreste lindando con padrones 40995 y 40996 y la 3ra. 23 mts. 39 cms. de Noroeste a Sureste lindando con padrón 40996. SE PREVIENE: 1) Que el mejor postor deberá consignar el 30% de su oferta en el acto de serle aceptada la misma por concepto de seña. 2) Que serán de cargo del adquirente, los gastos de escritura, impuestos y demás que la ley pone a su cargo, así como la comisión del martillero 3% más iva. 3) Que será de cargo del expediente el 1% mas iva por concepto de comisión sobre venta 4) Se desconoce la situación ocupacional del bien a subastarse. 5) Se desconoce si existen deudas con el B.P.S. por concepto de construcciones, o por otros tributos, las que de existir serán de cargo del mejor postor. 6) Sólo se podrán descontar del precio de la subasta, las deudas existentes por Contribución Inmobiliaria y Enseñanza Primaria junto con el 2% de la parte vendedora por impuesto de trasmisiones patrimoniales, hasta el día del remate. 7) El bien se subasta en las condiciones que surgen del expediente, la documentación agregada y los certificados registrales. 8) Toda la documentación relativa a este juicio, se encuentra de manifiesto en la Oficina Actuaria del Juzgado, 25 de Mayo 523 piso 2do., a disposición de los interesados. Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones. Montevideo, 5 de setiembre de 2008. Esc. JOSE Ma. CESTAU DOPESO, Actuario.

20) $ 6272 3/p 27875 Set 25- Set 29

CIVIL 11º
HÉCTOR SANTOMÉ DUPONT

EDICTO.- Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia en lo Civil de 11° Turno dictada en autos "REPÚBLICA AFISA C/ D'ALESSANDRO Y CÍA. S.A. - Ejecución Hipotecaria y Prendaria - Ficha 23-53/2002" se hace saber que el próximo 9 de Octubre a las 14 horas, en la Sede de la ANRC, Av. Uruguay 826, se procederá por medio del Martillero Héctor Santomé, Matrícula 4316, RUC 211983000016, asistido por la Sra. Alguacil de la Sede, a la subasta sin base, al mejor postor y en dólares americanos, del siguiente bien inmueble: solar y demás mejoras dominiales que le acceden, sito en la zona urbana del Departamento de Montevideo, Padrón 10066 el que según plano practicado por e l Agrimensor Oscar Nelson Gepp en Agosto de 1971, inscripto en la Dirección General del Catastro Nacional con el n° 66.777 el día 18 de los mismos, consta de una superficie de 233 mts² 75 dm, con mts 10,73 de frente al Oeste sobre la Av. Rondeau (2210) entre Gral Freire y Gral César Díaz, distando su punto medio mts 10,75 a la esquina con la última citada; mts 21,82 al Norte lindando a Padrón 10.065; mts 10,73 al Este lindando a Padrón 10.068 y mts 21,75 al Sur lindando a Padrón 10.067.- SE PREVIENE: a) Que el mejor postor deberá consignar como seña en efectivo o cheque certificado el 30% de su oferta al bajarse el martillo, así como la Comisión de compra del rematador e impuestos, o sea el 3,66%; b) serán de cargo del comprador los gastos de escrituración, honorarios, certificados y demás que la Ley pone a su cargo; c) serán de cargo del expediente la comisión de venta del Rematador e impuestos, o sea el 1,22% del precio del remate; d) se desconoce la situación ocupacional; de existir deudas por tributos domiciliarios con la IMM o por aportes por las construcciones existentes en el inmueble con el BPS, las mismas serán de cargo del mejor postor. Sólo podrán imputarse al saldo de precio la Contribución Inmobiliaria y el Impuesto de Primaria; e) el bien se remata en las condiciones que surgen de la documentación, de la información registral y del expediente. Títulos y antecedentes de manifiesto en la Oficina Actuaria del Juzgado, 25 de Mayo 523 piso 2°. Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones. Montevideo 16 de Setiembre de 2008.- Esc. JOSE Ma. CESTAU DOPESO, Actuario.

20) $ 7081 5/p 27891 Set 24- Set 30

DECIMOCUARTO TURNO

EDICTO: Por mandato de la Señora Juez Letrado de Primera Instancia en lo Civil de 14° Turno, en autos: "DOTTA BARDIER GUSTAVO ENRIQUE c/ ALZUGARAY PEREYRA MARIA MELISA" - Ejecución por crédito hipotecario (ficha: 2-51121/2007), se hace saber que el próximo 13 de octubre de 2008 desde las 14:30 horas, en Sarandí 518/20, se procederá por los martilleros JORGE VANOLI y/o ALBERTO BRUN asistidos por el Alguacil de la Sede, al remate sin base y al mejor postor del siguiente bien: Unidad 001 (local) que forma parte del edificio construido en un terreno ubicado en la manzana No. 120 de la ciudad de Treinta y Tres, zona urbana, localidad catastral Treinta Y Tres, empadronado con el No. 903, el que según plano del Agrimensor Leonardo Gonzalez inscripto en la Oficina Departamental de Catastro de Treinta y Tres con el No. 7092 el 6 de diciembre de 1993, tiene una superficie de 479 m. 59 dm. y se deslinda: 11 m. 56 cm. al oeste de frente a la calle Juan Antonio Lavalleja entre Jacinto Trápani y Gregorio Sanabria. La referida unidad se encuentra empadronada individualmente con el No. 903/001, y de acuerdo al referido plano se ubica en planta baja a cota vertical más 25 cm. y tiene una superficie de 118 m. 96 dm. y le corresponde el uso exclusivo del pasaje "B". SE PREVIENE: 1) Que el mejor postor deberá consignar en el acto de serle aceptada su oferta el 30% de garantía, la comisión de compra del Rematador más IVA (3,66%). 2) Que serán de cargo del comprador los gastos y honorarios de la escritura y los impuestos que la Ley pone a su cargo. 3) Que será de cargo del expediente la comisión de venta del Rematador más IVA (1,22%) y el 1% de impuesto departamental. 4) Que el remate se realizará en dólares estadounidenses. 5) Sólo son imputables al precio los tributos necesarios para la escrituración (contribución inmobiliaria y Primaria) que se adeudaren a la fecha de remate. Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones. Montevideo, 19 de setiembre de 2008. Escribana JULIA A. OLIVER, ACTUARIA.

20) $ 6407 5/p 27876 Set 25- Oct 01

HÉCTOR SANTOMÉ

EDICTO.- Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia en lo Civil de 14° Turno, dictada en autos "REPÚBLICA AFISA CON MACHADO NÚÑEZ EDUARDO Y OTRA - Ejecución Hipotecaria - Ficha 2-17541/2004", se hace saber que el próximo 16 de Octubre a las 15 horas en la ANRCI, Av. Uruguay 826, se procederá por medio del Martillero Héctor Santomé, Matrícula 4316, RUC 211983000016, asistido por la Sra. Alguacil de la Sede, a la subasta sin base, al mejor postor y en Dólares Americanos,

del solar con construcciones y demás mejoras que le acceden, ubicado en la 21ª Sección Judicial del Departamento de Montevideo, zona urbana, localidad catastral Montevideo, empadronado con el n° 53.252, antes en mayor área con el n° 53.252, que según plano de mensura y deslinde de los Agrimensores José S. Meier y Jorge A. Colacce, de Junio de 1959 inscripto en la Dirección General de Catastro y Administración de Inmuebles Nacionales el 15 de Junio del referido año con el n° 38.002, en el que se señala como solar 4, consta de una superficie de 884 m 56 dm y se deslinda así: 10 m 735 mm de frente al Noroeste a la calle Palomeque, entre Av. Dr. Carlos Ma. De Pena y Ganaderos (hoy Islas Canarias), distando su punto medio 125 m 373 mm de la esquina formada con la última de las nombradas; 82 m 40 cm al Noreste lindando con solar 3 del mismo plano; 10 m 735 mm al Sureste lindando con parte de los padrones 52.166 y 52.167; y 82 m 40 cm al Suroeste lindando con la fracción A del plano citado. SE PREVIENE: a) Que el mejor postor deberá consignar como seña, en efectivo o cheque certificado, el 30% de su oferta al bajarse el martillo, así como la comisión de compra del Rematador e impuestos, o sea el 3,66% del precio del remate; b) serán de cargo del comprador los gastos de escrituración, honorarios, certificados y demás que la Ley pone a su cargo; c) será de cargo del expediente la comisión de venta del Rematador e impuestos, o sea el 1,22% del precio del remate; d) sólo son imputables al precio los tributos necesarios para la escrituración (Contribución Inmobiliaria y Primaria) que se adeuden a la fecha del remate, existiendo deudas por otros conceptos que al 15/4/08 ascendían a $ 93.214,oo. Antecedentes de manifiesto en la Oficina Actuaria del Juzgado, 25 de Mayo 523 piso 5°. Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones. Montevideo, Septiembre 19 de 2008. Escribana JULIA A. OLIVER, ACTUARIA.

20) $ 7419 5/p 28076 Set 26- Oct 02

COLONIA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

EDICTO: Por disposición del Juzgado Letrado Primera Instancia Colonia de Segundo Turno en autos caratulados "BANCO BANDES URUGUAY S.A. C/ MAINO FRIPP, EDGARDO Y BICA MÉNDEZ, AMÉRICA" JUICIO EJECUTIVO IUE 223- 411/2002 se hace saber que el día 24 de octubre de 2008 a la hora 14 en las puertas del Centro de Justicia y asistido por el alguacil de la sede el martillero NESTOR ARIEL RABAZA ANDÚJAR, matrícula 4664, R.U.T 040142000018 rematará en dólares y al mejor postor el siguiente inmueble: Fracción de campo ubicada en zona rural de la 12º Sección Catastral del departamento de Colonia, paraje Puntas del Arroyo Melo, empadronado con el nº 6996, que según título tiene una superficie de 3 hás 7355 metros con 22 decímetros y según plano del Agrimensor Manuel Ibarra de junio de 1938 inscripto con el número 75 en la oficina departamental de catastro, tiene una superficie de 3 hás 7326 metros. BASE U$$ 1826,50 (2/3 partes de la tasación) SE PREVIENE: a) Que el mejor postor deberá depositar como seña el 30% de su oferta más comisión e impuestos legales 3,66%, certificados, impuestos, gastos y honorarios de escritura y demás que la Ley pone de su cargo. B) Será de cargo del expediente la comisión e impuestos del vendedor 1,22% más 1% Ley 12.700. C) El saldo de precio será abonado cuando el juzgado lo ordene. D) Se deja constancia que adeuda por concepto de contribución inmobiliaria la suma de $ 4.213 al 16/09/08. E) Se desconoce la situación ocupacional del bien. F) La documentación y antecedentes sobre el bien a rematar se encuentra a disposición de los interesados en la sede judicial.
Colonia, 16 de septiembre de 2008 Esc. JULIO UMPIERREZ, ACTUARIO ADJUNTO.

20) $ 5058 5/p 27482 Set 23- Set 29

RIO NEGRO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE FRAY BENTOS

SEGUNDO TURNO

EDICTO. Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de Fray Bentos, de 2º turno, en autos caratulados: "CREDIT URUGUAY BANCO S.A. C/ RODRIGUEZ FERREIRA, ANGEL AGUSTIN Y CORREA NARDINI, SYLVIA ADELA. JUICIO EJECUTIVO." FICHA 317.207/2005, se hace saber al publico que el día 15 de octubre de 2008 a la hora 15, en puertas de esta Sede (18 de Julio 1224), por intermedio del rematador HECTOR CORONEL, Matricula 2676, asistido por el SR. Alguacil, procederá a la venta en subasta publica sobre la base de U$S 1.267, de las 2/3 partes de su valor de tasación (U$S 1.900.-), al mejor postor y en dolares americanos, el siguiente bien: AUTOMOVIL CITROEN MODELO ZX GTI 1.8 AÑO 1995- MATRICULA JAB 492 DE RIO NEGRO- MOTOR Nº 10KJB61000951. SE PREVIENE: 1) que el precio se fija en dolares americanos y el mejor postor deberá consignar el 30% de su oferta, mas gastos y honorarios del rematador y tributos legales que por ley son de cargo del mejor postor, el saldo a los 60 días de aprobada la subasta. 2) Se ignora si se adeuda patente de rodados y de existir la misma, esta no es a cargo de la ejecución. 3) Se ignora el estado de funcionamiento del vehículo. 4) Se autorizan tres publicaciones.-
Fray Bentos, veintiuno de agosto del año 2008- Esc. Sergio G. Cabrera Herrera ACTUARIO ADJUNTO.

20) $ 2428 3/p 28026 Set 26- Set 30

SALTO

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL

TERCER TURNO

EDICTO. Por disposición del Juzgado de Paz Departamental de Tercer Turno de Salto, en autos "ASA S.A. con José María García y otra, Juicio Ejecutivo, IUE 360-49/2002" se hace saber que el día 9 de octubre de 2008 a la hora 15, en el hall del Juzgado, Uruguay 1020, el martillero Pablo Teixeira, matrícula 4333, asistido de la Sra Alguacil de la Sede, procederá a vender en pública subasta, en dólares USA y sobre la base de U$S 2.086.- dos tercios de su tasación, el siguiente bien. Fracción de terreno con las construcciones y demás mejoras que le acceden, padrón Nº 2507, ubicado en la localidad catastral Bella Unión, Séptima Sección Judicial del departamento de Artigas, el que según plano del Agrimensor Washington Calvo de octubre de 1980, inscripto en la Dirección General de Catastro Nacional el 02.02.1981 con el Nº 1277 se compone de una superficie de 278 metros 8250 centímetros, con 9,50 metros de frente al Este a calle Asencio. SE PREVIENE: 1) El mejor postor deberá consignar el 30% de su oferta en el momento del remate. 2) Los gastos de tributos y comisiones correrán por el interesado. 3) Los títulos de propiedad del bien se encuentran en la oficina a disposición de los interesados para su consulta. 4) Se desconoce la existencia de adeudos ante el Municipio de Artigas, así como adeudos ante OSE, o por Impuesto de Enseñanza Primaria, así como si las construcciones están regularizadas ante los organismos pertinentes. A los efectos legales se hacen estas publicaciones, Salto 17 de setiembre de 2008.- Dra. MARCELA VARGAS SANINI, Juez de Paz.

20) $ 4721 5/p 27459 Set 23- Set 29

SORIANO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE DOLORES

PRIMER TURNO

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de Dolores de 1º Turno, en los autos: "REUBLICA - AFISA C/ CAIRUS ARMAND PILON, CELIO HIDALGO Y OTROS. Ejecución de Hipoteca y Prenda".- IUE. 382-216/2000, se hace saber que el día 9 de octubre de 2008 a la hora 14, en Ejido Chacras de Dolores, Paraje "El Mástil", ruta 96, Km. 26, camino a la derecha a 500 mts., por el martillero designado en autos Sr. Hector Coronel, con Matrícula Nº 2676 e inscripto en el RUC con el Nº 130016520015, asistido de la Sra. Alguacil, se procederá a la venta en subasta pública de los siguientes bienes: 1) Excéntrica Super Tatu mod. ATCR serie Nº 1090/8138, de 24 discos recortados de 26", tandem, sobre rodado de goma 750 x 16, accionada por lev. hidráulico c/ control remoto; 2) Tractor Ford modelo 5000 serie Nº 184136, con motor diesel de 4 cilindros Nº E402503, lev. hidráulico 3 puntos y control remoto, cubiertas 15 x 30, sin cabina; 3) Sembradora Tatu Marchesan modelo T2S serie 0991-1875, de 4 surcos, rueda compactadora, tacho para fertilizante, lev. 3 puntos.-
SE HACE CONSTAR: a) saldrá a la venta en dólares americanos, en subasta pública, sin base y al mejor postor; b) el mejor postor deberá consignar el total de su oferta en el acto de serle aceptada la postura; c) serán de cargo del comprador la comisión del rematador, más IVA y todos aquellos gastos que la ley pone de su cargo, d) los bienes se venden en el estado material y jurídico en que se encuentran sin derecho a reclamación de clase alguna; e) se autorizan cinco publicaciones; y f) a los efectos legales se hacen estas publicaciones.-
Dolores, 11 de setiembre de 2008.- ESC. MARELLA D'ANDREA CASTRO, ACTUARIA.

20) $ 5395 5/p 28022 Set 26- Oct 02

TREINTA Y TRES

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

EDICTO: Por disposición del Juez Letrado de Primera Instancia de Segundo Turno de Treinta y

Tres, en autos caratulados "REPUBLICA AFISA c/ GADEA Y CIA. SRL. Y OTROS" - Juicio Ejecutivo - IUE 412-1383/2002 - se hace saber que el día 23 de Octubre de 2008 a la hora 15 en el local comercial ubicado en Santiago Gadea 1173 de esta ciudad, el martillero Huber Eugenio Barreto Eguren matrícula 2306, asistido por la Sra. Alguacil, sacará a la venta en pública subasta UN BIEN INMUEBLE Y VARIOS BIENES MUEBLES que a continuación se detallan: a) INMUEBLE: Solar con edificio y demás mejoras que le acceden ubicado en el huerto 362 de la ciudad de Treinta y Tres, 1ra. Sec. Catastral del departamento del mismo nombre, zona sub-urbana empadronado con el No. 3.323 antes igual padrón en mayor área que según plano del Agr. Francisco Rodríguez Llano del 5 de noviembre de 1957 inscripto - previa aprobación municipal - en la Oficina Departamental de Catastro de Treinta y Tres con el No. 1179 el 3 de Enero de 1958, está señalado con el No. 2 y consta de una superficie de 1.049 mts. 85 dms. con 18 mts. de frente al Noreste a calle Pública (hoy Gorosito Tanco) entre Miguel Lacroix y Santiago Nievas, distando su punto medio 30 mts. 44 cms de la esquina formada con la última calle mencionada.- Este bien saldrá a la venta con la base de $ 32.786.oo equivalentes a las 2/3 partes de su valor de tasación ($ 49.179.oo).- b) BIENES MUEBLES: 1) Una sobadora marca "Siam" No. 1155 // 2) Una Sobadora de pan con motor eléctrico tipo Galileo // 3) Una Batidora "Serrini" // 4) Una Balanza "Berkel" 10 kgs. No. 40886 // 5) Una Batidora marca "Siam" industrial No. 011 // 6) Una Amasadora "Siam" No. 133 // 7) Una mesa de madera de 4 mts. // 8) Una Rayadora de pan "Siam" No. 419 // 9) Una Amasadora de pan marca "Indupan" No. 105 // 10) Una Armadora de pan marca "Indupan" No. 1484 // 11) Una Balanza Báscula electrónica "Berkel" // 12) Una Balanza electrónica modelo EM 15 // 13) Un Freezer 250 Lts. Marca "Reubli" // 14) Un Freezer 100 Lts. Marca "Larquin" // 15) 3 Gabillares construidos en hierro // 16) Caja Registradora marca "Olivetti" modelo 416 // 17) Una Cortadora de fiambre marca "Berkel" // 18) Una Balanza Báscula para 300 Kgs. // 19) Una Vitrina refrigerada de 2 mts. con frente de vidrio construída en acero inoxidable // 20) Una máquina para pastas "La Parmigiana" No. 210001 // 21) Una Máquina para pastas rellenas "La Parmigiana" No. 209952 // 22) Una Máquina para ñoquis "La Parmigiana" No. 210119 // 23) Un Spiedo 6 espadas marca "Arke" para 24 pollos // 24) Una Procesadora Industrial marca "Skymsen" No. 387 // 25) Una Picadora de carne marca "Szasz" y 26) Una Cocina a super gas Industrial de 6 hornallas con plancha.- Estos bienes saldrán a la venta sin base y al contado.- SE PREVIENE: 1) Que por el inmueble el mejor postor deberá consignar como seña el 30% de su oferta y por los muebles el pago deberá ser al contado. 2) Serán de cargo del comprador la comisión de remate así como los gastos de escrituración del inmueble y los impuestos que la Ley pone a su cargo, salvo aquellos que graven a los enajenantes.- 3) Se desconoce si por el inmueble existen deudas por contribución Inmobiliaria, Imp. Enseñanza Primaria si correspondiere y B.P.S, así como el estado ocupacional del mismo.- 4) El bien se remata en las condiciones que surgen del expediente, en el estado en que estén los títulos de propiedad y certificados registrales agregados, todo lo cual está a disposición de los interesados y los muebles se rematan en las condiciones y estado que se encuentran.- Treinta y Tres, 17 de Setiembre de 2008.- ESC. ADRIANA ZULUAGA LARRECHEA, Actuaria.

20) $ 10791 5/p 27878 Set 25- Oct 01

EDICTO.- Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de Segundo turno de Treinta y Tres, en autos: "Favero Alicia y otros c/ Laboratorio Walter H. Campanella S.R L "Ejecución de sentencia." Fa 412-218/2004, se hace saber que el día 7 de Octubre a las 15 horas, en puertas del Juzgado Letrado de Treinta y Tres, en Juan Antonio Lavalleja 442, el martillero Nicolás Daleira, matricula 5390, sacara a la venta en publica subasta y al mejor postor, con la base de las 2/3 partes de su tasación; BASE U$S 26.333 asistido por la Señora Alguacil, el siguiente bien que se describirá: Solar de terreno y demás mejoras que le acceden, ubicado en la manzana 81 de la ciudad de Treinta y Tres, primera sección catastral del Departamento del mismo nombre, zona urbana, empadronado con el numero 6508, que según plano del Agrimensor Ramón Cabrera del 20/06/1955, inscripto en la Oficina Departamental de Catastro de Treinta y Tres el 26 de Agosto de 1955 con en numero 802, se señala como el solar 1 y costa con una superficie de 214 metros 75 decímetros con 10 metros de frente al Sur a la calle Gregorio Sanabria. SE PREVIENE: 1) Que el mejor postor deberá consignar el 30% de su oferta en el acto y en efectivo como seña al aceptársele la misma.- 2) Que serán de cargo del comprador la comisión e impuestos del remate, así como los gastos de escrituración y los impuestos que la ley pone de cargo del comprador, salvo aquellos que graven a los enajenantes.- 3) Se desconoce el estado ocupacional del bien.- 4) Del Titulo de Propiedad surge descripto: solar de terreno baldío, y de la cedula catastral de fs 103 surge área edificada. 5) Se encuentran agregados al expediente original del ultimo titulo de propiedad y testimonio de antecedentes dominiales con excepción de CRA de Alfredo Franco. 6) Se desconoce si actualmente existen deudas por contribución Inmobiliaria e impuestos a Primaria, a OSE y su situación frente al BPS por eventuales adeudos por situación particular o aportes a la construcción. 7) El bien se remata en las condiciones en que se encuentra actualmente, que surgen del expediente, de los certificados regístrales agregados y en el estado que estén los títulos de propiedad que están en la Sede a disposición de los interesados.- Treinta y Tres, 1 de Setiembre del 2008.- ESC. ADRIANA ZULUAGA LARRECHEA, ACTUARIA.

20) $ 7081 5/p 27879 Set 25- Oct 01

VENTA DE COMERCIOS

PROMETI VENDER A FRIGOMARQ S.R.L. CARNICERIA LA CIOLLA, SITA EN J. E. RODO 2250, MONTEVIDEO. ACREEDORES PRESENTARSE ALLI.

25) $ 1349 20/p 25036 Set 04- Oct 01

LEY 2904
COSTA BELLO S.R.L. ENAJENARA A FLORESTA AZUL S.R.L. SU CASA DE COMERCIO SITA EN INDEPENDENCIA CASI D. AGUSTINI, BALNEARIO COSTA AZUL. ACREEDORES PRESENTARSE EN GENERAL FLORES 592 LAS PIEDRAS. PLAZO 30 DIAS.

25) $ 2698 20/p 25340 Set 05- Oct 02

Ley 2904 DARCI S.R.L. prometió vender al MANZANO S.R.L. Restauran "ROSTI" Prudencio Vazquez 852. Acreedores allí.

25) $ 1349 20/p 26399 Set 15- Oct 10

Ley 26/9/1904
"GALO S.C." cedió a: "COBOE S.A." Farmacia: San Lorenzo 6" sita en Avda. Brasil No. 2711. Montevideo. Acreedores presentarse en Esc. Stella Righetti Avda. 18 de Julio 841/501. Montevideo.

25) $ 2698 20/p 26542 Set 16- Oct 13

Ley 26/9/1904.-
"GALO S.C." promete vender a: "COBOE S.A." Farmacia: San Lorenzo 8 "sita en Mariscal Francisco Solano López No. 1425. Montevideo Acreedores presentarse en Esc. Stella Righetti Avda. 18 de Julio 841/501. Montevideo.

25) $ 2698 20/p 26544 Set 16- Oct 13

Ley 26/9/1904
"GALO S.C." promete vender a: "COBOE S.A." Farmacia: San Lorenzo 5" sita en Avda. Sarmiento No. 2477. Montevideo. Acreedores presentarse en Esc. Stella Righetti Avda. 18 de Julio 841/501. Montevideo.

25) $ 2698 20/p 26545 Set 16- Oct 13

LEY 2904
GRACIELA NEDIS SÁNCHEZ GONNET PROMETE VENDER A BLENTIS S.A. FARMACIA Y AFINES "JESUS DE NAZARET"
DOMICILIO: AV. JOSÉ BATLLE Y ORDÓÑEZ 1357 - MALDONADO
ACREEDORES: EN LA MISMA
PLAZO: 30 DÍAS.

25) $ 2698 20/p 26769 Set 17- Oct 14

Ley 2.904.- Julmar Ltda prometió vender a Debifox S.A. la Estación de Servicio sita en Atlántida, en la calle 11 y Ruta Interbalnearia.- Acreedores allí.

25) $ 2698 20/p 27280 Set 22- Oct 17

Ley 2904.- MARIA GABRIELA VILLAMARIN prometió vender a DIEGO KLEIMAN, salón en San José 1144. Acreedores allí.

25) $ 1349 20/p 28125 Set 26- Oct 23

NIÑEZ Y ADOLESCENCIA

PODER JUDICIAL
MONTEVIDEO
JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE FAMILIA
QUINTO TURNO

EDICTOS

En la fecha se expiden dos edictos del siguiente tenor:

Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Familia de 5to Turno, dictada en autos caratulados: "CABRERA, VIVIANA - Tenencia, Auxiliatoria de Pobreza RATIFICACIÓN", se cita; llama y emplaza a JAIME FERNANDO CAPUTI MORALES a estar a derecho en estos autos, por el término de noventa días, bajo apercibimiento de designársele Defensor de Oficio en caso de incomparecencia.
SE TRAMITA BAJO AUXILIATORIA DE POBREZA.
Montevideo, diciocho de setiembre de dos mil ocho.
EN FE DE ELLO Y DE MANDATO JUDICIAL EXPIDO EL PRESENTE QUE SELLO, SIGNO Y FIRMO, EN MONTEVIDEO EN LA FECHA INDICADA.-- Esc. ESTELA ROSA ALARIO, ACTUARIA.
26) (Sin Costo) 10/p 28129 Set 26- Oct 09

NOVENO TURNO

EDICTO
Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Familia de 9º Turno, en los autos caratulados "MALZONI CARABALLO, ROQUE CAYETANO -TENENCIA, RATIFICACION- 2-21551/2008", se cita, llama y emplaza a PATRICIA ANALIA GONZALEZ a deucir sus derechos en el plazo de 90 días, bajo apercibimiento de designársele defensor de oficio.
SE DEJA CONSTANCIA QUE SE CONCEDIO EL BENEFICIO DE AUXILIATORIA DE POBREZA.-
Montevideo, 9 de Setiembre 2008. Esc. SUSANA BARREIRO SEIJAS, ACTUARIA ADJUNTA.
26) (Sin Costo) 10/p 27419 Set 22- Oct 03

DECIMOQUINTO TURNO

EDICTO:

Por disposición de la Señora Juez Letrado de Familia de 15º Turno, dictada en autos caratulados: "GARCIA SILVA, LUIS ADAN Y ESPINOSA GOMEZ, MARY NELLY CONTRA: GARCIA, ADAN ALEXANDER Y LESCANO MARIA DE LOS ANGELES - PERDIDA DE PATRIA POSTESTAD - AUXILIATORIA DE POBREZA" - Nº Expediente 2-28417/2008, se cita, llama y emplaza a la señor ADAN ALEXANDER GARCIA Y señora MARIA DE LOS ANGELES LESCANO a estar a derecho en estos autos por el término de 90 días bajo apercibimiento de designársele defensor de oficio.
Se deja constancia que fue otorgado el beneficio de Auxiliatoria de Pobreza a estos efectos. Montevideo, priemero de setiembre de dos mil ocho.- Esc. Edith Baygorria, ACTUARIA.
26) (Sin Costo) 10/p 27918 Set 25- Oct 08

DECIMONOVENO TURNO

EDICTO

Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Familia de 19º Turno, en autos caratulados: "ZERBO, TERESITA C/ LEON RODRIGUEZ, LUIS y otros. PENSION ALIMENTICIA Y SUBSIDIARIA-"; Ficha 2-27365/2007 se cita, llama y emplaza a los Sres. LUIS DOUGLAS LEON y ESTHER RODRIGUEZ, a que comparezca a deducir sus derechos dentro del termino de 90 dias, bajo apercibimiento de designársele Defensor de Oficio.
Se deja contancia que por auto 3681/2008, de fecha 4/09/2008, se concedió el beneficio de auxiliatoria de pobreza.
Montevideo, nueve de setiembre de dos mil ocho. Esc. BETTINA CERIANI BIANCHI, ACTUARIA ADJUNTA.
26) (Sin Costo) 10/p 27105 Set 19- Oct 02

VIGESIMOQUINTO TURNO

EDICTO
Por disposición de la Sra Juez Letrado de 25º Turno, en autos caratulados: "NUÑEZ, LUIS ALBERTO C/ GALLA, MYRYAM YANET. PERDIDA DE PATRIA POTESTAD. PROVIENE DEL JUZGADO LDO. DE FAMILIA DE 24º TURNO. AUXILIATORIA DE POBREZA." IUE 2-58456/2007, según el Decreto Nº 3694 de fecha 7 de Agosto de 2008, se dispuso emplazar a la Sra. Myryam Janet GALLA a estar a derecho y contestar la demanda en el plazo de 90 días, bajo apercibimiento de designarle Defensor de Oficio en caso de no comparecer.
Se deja constancia que por el mismo Decreto se otorgó el beneficio de auxiliatoria de pobreza.
Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones.
Montevideo, once de agosto de 2008 Esc. GUILLERMO MADDALENA, ACTUARIO.
26) (Sin Costo) 10/p 27951 Set 25- Oct 08

VIGESIMOSEXTO TURNO

EDICTO
Por disposición de la Sra. Juez Letrado de 26° turno, en autos caratulados: "LABRIU CORUJO, SILVANA. TENENCIA, AUXILIATORIA DE POBREZA. RATIFICACION" IUE: 2-23814/2008, por decreto nro. 3625/2008 de fecha 29.08.2008, se da noticia a los Sres PASCUAL CERBO APOLO Y JOAN LUCAS GIMENEZ DUTRA de estas actuaciones.
Se deja constancia que por el mismo auto se concedió la auxiliatoria de pobreza.
Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones.
Montevideo, dos de setiembre de 2008 Dra. María Fernanda Vega Berro, Actuaria Adjunta.
26) (Sin Costo) 10/p 26712 Set 16- Set 29

ARTIGAS

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

TERCER TURNO

EDICTO.-

Por disposición de la Señora Juez Letrado de Primera Instancia de Tercer Turno de Artigas,. se emplaza a MAURO GREGORIO FERREIRA ALVEZ y ELISANDRA GONZALEZ SANTOS interesados para que comparezcan por el termino de noventa dias a estar a derecho en los autos caratulados "PEREIRA JOSE Y NUÑEZ FERREIRA AUTA C/ FERREIRA MAURO Y GONZALEZ ELISANDRA. PERDIDA DE LA PATRIA POTESTAD (Ficha. 156-970/ 2006), bajo apercibimiento de nombrarsele defensor de Oficio. Se deja constancia que se le concedio auxiliatoria.-
Artigas, 18 del mes de setiembre del año 2008.- ESC. CARINA PASARELLO CANEPA, ACTUARIA.
26) (Sin Costo) 10/p 27837 Set 25- Oct 08

CANELONES

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE LAS PIEDRAS

QUINTO TURNO

EDICTO: Por disposición de EL Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Las Piedras de 5º turno, dictada en autos: "DAVILA MARIA SUSANA - RATIFICACION DE TENENCIA" Y AUXILIATORIA DE POBREZA" FICHA 440-121/2008, se cita, llama y emplaza a JOSE LEONEL CORIA BENITEZ, a estar a derecho en estos autos en el término de 90 días, bajo apercibimiento de designársele defensor de oficio con quién se seguirán los procedimientos en caso de inasistencia, de acuerdo a lo dispuesto por el art. 127.3 C.G.P. Se deja constancia que el presente goza del beneficio de auxiliatoria de pobreza.
Las Piedras, 16 de julio de 2008. Esc. Andrea Casal Muzzolón, Actuaria Adjunta.
26) (Sin Costo) 10/p 27768 Set 24- Oct 07

SEXTO TURNO

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez de Primera Instancia de Las Piedras de 6º Turno, dictada en autos: "RODRIGUEZ, MARIA ALEJANDRA C/ FREDES, JULIO CESAR - PERDIDA PATRIA POTESTAD Y AUXILIATORIA DE POBREZA", ficha Nº 172-908/2002; se cita, llama y emplaza al Sr. JULIO CESAR FREDES TORTEROLO a estar a derecho en estos autos en el término de 90 días, bajo apercibimiento de designársele Defensor de Oficio con quién se seguirán los procedimientos en caso de inasistencia, de acuerdo a lo dispuesto por el art. 127.3 C.G.P. Se deja constancia que el presente trámite goza del beneficio de auxiliatoria de pobreza.
Las Piedras 28 de agosto de 2008.- Esc. LOURDES RODRIGUEZ, ACTUARIA ADJUNTA.
26) (Sin Costo) 10/p 27769 Set 24- Oct 07

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE PANDO

TERCER TURNO

EDICTO: Por disposición del Juzgado Letrado de Primera Instancia de 3er. Turno, de Pando, habiendo iniciado los autos caratulados: "CHIAVARINO, MARICIA C/ VARELA, RICARDO. PERDIDA DE PATRIA POTESTAD." Ficha 175-867/2007, se CITA, LLAMA y EMPLAZA por el plazo de 90 dias, bajo apercibimiento de designarse defensor de oficio, a RICARDO VARELA para que comparezca a deducir en forma sus derechos.
Pando, 22 de Agosto de 2008. Dra. Esc. Carina Ascheri Bene, Actuaria Adjunta.
26) (Sin Costo) 10/p 27028 Set 18- Oct 01

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE LA CIUDAD DE LA COSTA

CUARTO TURNO

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez Letrada de Primera Instancia de la Ciudad de la Costa de 4º Turno, dictada en autos: "PERDIDA DE PATRIA POTESTAD Y AUXILIATORIA DE POBREZA - IUE - 180-556-2008", se cita, llama y emplaza a la Sra. HILDA MABEL RODRIGUEZ FONSECA, a comparecer en los autos referidos dentro del término de 90 días, bajo apercibimiento de designársele Defensor de Oficio, con quién se seguirán éstos procedimientos. CIUDAD DE LA COSTA treinta de Julio de dos mil ocho.
SE DEJA CONSTANCIA QUE CUENTA CON AUXILIATORIA DE POBREZA. Esc. Dra. SILVIA VENCE PERINI, Actuaria Adjunta.
26) (Sin Costo) 10/p 26851 Set 17- Set 30

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez Letrada de Primera Instancia de la Ciudad de la Costa de 4º Turno, dictada en autos: "PATRONE SANTIAGO Y LEAL SILVIA. ART. 133. C.N.A. FAMILIA. IUE 179-171/2008", se cita, llama y emplaza a la Sra. ROSANE ELIZABETH LEMOS BUSTAMANTE, a comparecer en los autos referidos dentro del término de 90 días, bajo apercibimiento de designársele Defensor de Oficio, con quién se seguirán éstos procedimientos. Ciudad de la Costa, diez de Julio de dos mil ocho. Esc. Dra. SILVIA VENCE PERINI, Actuaria Adjunta.
26) $ 4166 10/p 27186 Set 19- Oct 02

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez Letrada de Primera Instancia de la Ciudad de la Costa de 4º Turno, dictada en autos: "PERDIDA DE PATRIA POTESTAD Y AUXILIATORIA DE POBREZA. IUE 180-505/2008", se cita, llama y emplaza al Sr. EDUARDO DOMINGO FERREIRA, a comparecer en los autos referidos dentro del término de 90 días, bajo apercibimiento de designársele Defensor de Oficio, con quién se seguirán éstos procedimientos. Ciudad de la Costa, diez de Julio de dos mil ocho.
SE DEJA EXPRESA CONSTANCIA QUE EL PRESENTE TRAMITE ES BENEFICIARIO DE AUXILIATORIA DE POBREZA. Esc. Dra. SILVIA VENCE PERINI, Actuaria Adjunta.
26) (Sin Costo) 10/p 27542 Set 23- Oct 06

FLORIDA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

TERCER TURNO

EDICTO

Por disposicion del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Tercer Turno de Florida en los autos caratulados VIAZZO Yolanda contra Roberto Alfredo BOTTARO PERDIDA DE PATRIA POTESTAD 261-380/2008 se CITA, LLAMA Y EMPLAZA al demandado de autos Roberto Alfredo BOTTARO por el término de NOVENTA días a estar a derecho en estos autos bajo apercibimiento de designarsele Defensor de OFICIO con quien se seguiran estos procedimientos. Se hace saber que la gestionante se encuentra auxiliada de pobreza. Florida, 5 de Agosto de 2008. HILARIO CASTRO TREZZA, ACTUARIO ADJUNTO.
26) (Sin Costo) 10/p 26533 Set 16- Set 29

EDICTO

Por disposicion del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Florida de Tercer Turno, en los autos caratulados VIAZZO, Yolanda contra Waldemar MARTINEZ PERDIDA DE PATRIA POTESTAD 261-382/2008 se CITA, LLAMA Y EMPLAZA al demandado de autos Sr. Waldemar MARTINEZ a estar a derecho en estos autos, bajo apercibimiento de designarsele Defensor de Oficio por el termino de NOVENTA días con quien se seguiran estos procedimientos. Se hace saber que la gestionante se encuentra auxiliada de pobreza. Florida, 31 de Julio de 2008.- HILARIO CASTRO TREZZA, ACTUARIO ADJUNTO.
26) (Sin Costo) 10/p 26534 Set 16- Set 29

LAVALLEJA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

NOTIFICACION

POR DISPOSICIÓN DE LA SRA. JUEZ LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE LAVALLEJA DE 2DO. TURNO SE HACE SABER QUE EN AUTOS CARATULADOS LARROSA DE LEON ALEXANDER. RATIFICACIÓN DE TENENCIA. IUE 274-538/2001, SE HA SOLICITADO SE NOTIFIQUE A FABIAN RENE LARROSA LA EXISTENCIA DE ESTOS PROCEDIMIENTOS.
SE CONCEDIO EL BENEFICIO DE AUXILIATORIA DE POBREZA.
MINAS, 13 DE MAYO DE 2008 PEDRO M. DIAZ PRIETO, ACTUARIO.
26) (Sin Costo) 10/p 26964 Set 18- Oct 01

TERCER TURNO

NOTIFICACION

POR DISPOSICIÓN DEL SEÑOR JUEZ LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE LAVALLEJA DE 3ER. TURNO DICTADA EN LOS AUTOS CARATULADOS GARCIA PIRIZ LUCAS EMANUEL.
RATIFICACION DE TENENCIA. IUE 432-544/2007 Y SEGUN PROVIDENCIA NRO. 2915 DE FECHA 7/8/2008 SE NOTIFICA AL SR. ALFREDO DANIEL GARCIA FERNANDEZ LA EXISTENCIA DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO, RESPECTO DEL MENOR LUCAS EMANUEL GARCIA PIRIZ POR PARTE DE MARIA PAULA PIRIZ MACHADO Y MILTON JAVIER CASTRO CORREA.
SE CONCEDIO EL BENEFICIO DE AUXILIATORIA DE POBREZA.
MINAS, 19 DE AGOSTO DE 2008 PEDRO M. DIAZ PRIETO, ACTUARIO.
26) (Sin Costo) 10/p 26965 Set 18- Oct 01

PAYSANDU

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

PRIMER TURNO

EDICTO

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Primer Turno de Paysandú, dictada en autos: "PERALTA MIÑOS, ALBERTO CONTRA CORTS, EUGENIA ALEJANDRINA. TENENCIA, AUT. JUDICIALES Y AUXILIATORIA DE POBREZA" IUE 300-79/2008, se cita, llama y emplaza al Sra. EUGENIA ALEJANDRINA CORTS, a que comparezca a estar a derecho en estos autos en un plazo de noventa días bajo apercibimiento de designársele Defensor de Oficio con quien seguirá el proceso (Art. 123 y 127 del C.G.P.). Está auxiliado de pobreza.- Paysandú, 3 de Setiembre de 2008.- ESC. ALICIA DAMINI, ACTUARIA.
26) (Sin Costo) 10/p 27145 Set 19- Oct 02

RIVERA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

QUINTO TURNO

EDICTO: Por disposición del Juzgado Letrado de Primera Instancia de Rivera de 5to. Turno, en autos: "HORNEZ WILMAR. RATIFICACION DE TENENCIA Y AUXILIATORIA DE POBREZA", Ficha 462-172/2008, se NOTIFICA a la Sra. FABIANA BRANDAO VIANA, que se ha presentado el Sr. WILMAR HORNEZ, solicitando la Ratificación de Tenencia del menor JOSE ESTEBAN HORNEZ BRANDAO. Con auxiliatoria de pobreza. Rivera, 26 de agosto de 2008. EN FE DE ELLO: siento el presente que sello, signo y firmo en la ciudad de Rivera, en la fecha ut- supra. ESC. ANA LIL IRAMENDI, ACTUARIA ADJUNTA.
26) (Sin Costo) 10/p 26984 Set 18- Oct 01

EDICTO: Por disposición del Juzgado Letrado de Primera Instancia de Rivera de 5to. Turno, en autos: "DE LOS SANTOS MARIA EVA. RATIFICACION DE TENENCIA Y AUXILIATORIA DE POBREZA.", Ficha 462-320/2008, se NOTIFICA a los Sres. SILVANO CUELLO y LAURA ANDREA MACIEL, que se ha presentado la Sra. MARIA EVA DE LOS SANTOS, solicitando la Ratificación de Tenencia de la menor MARIA NOELIA CUELLO MACIEL. Con auxiliatoria de pobreza. Rivera, 26 de agosto de 2008. ESC. ANA LIL IRAMENDI, ACTUARIA ADJUNTA.
26) (Sin Costo) 10/p 26985 Set 18- Oct 01

EDICTO: Por disposición del Juzgado Letrado de Primera Instancia de Rivera de 5to. Turno, en autos: "RIVERO SUAREZ ROBERTO FABIAN. TENENCIA Y AUXILIATORIA DE POBREZA", Ficha 462-352/2007, se CITA, LLAMA y EMPLAZA a ELIDA ROSA RESQUIN ANCHETA, a que comparezca a estar a derecho por el término legal, bajo apercibimiento de designársele Defensor de Oficio. Con auxiliatoria de pobreza. Rivera, 23 de noviembre de 2007. ESC. ANA LIL IRAMENDI, ACTUARIA ADJUNTA.
26) (Sin Costo) 10/p 27301 Set 22- Oct 03

EDICTO: Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Rivera de 5to. Turno, en autos caratulados: "SARUBBI PATETTA HECTOR ROMEO C/ DEMATTE ALVEZ CATHERINE KAY. PERDIDA DE LA PATRIA POTESTAD Y AUXILIATORIA DE POBREZA, (FICHA IUE 462-256/2008), se CITA, LLAMA y EMPLAZA, a la Sra. CATHERINE KAY DEMATTE ALVEZ, para que comparesca a deducir sus derechos en dichos autos, dentro del plazo de noventa días bajo apercibimiento de designarle Defensor de Oficio. Con auxiliatoria de pobreza. Rivera, 13 de agosto de 2008. ESC. ANA LIL IRAMENDI, ACTUARIA ADJUNTA.
26) (Sin Costo) 10/p 27329 Set 22- Oct 03

EDICTO: Por disposición del Juzgado Letrado de Primera Instancia de Rivera de 5to. Turno, en autos: "SEVERO KAREN ROSANA. RATIFICACION DE TENENCIA", (Ficha, IUE 462-604/2008), se NOTIFICA al Sr. LUIS ALBERTO NUÑEZ DE LOS SANTOS, que se ha presentado la Sra. KAREN ROSANA SEVERO, solicitando la RATIFICACION DE TENENCIA de los menores: KELWIN BRAIAN, MAIKOL DAMIAN, ALEX ANDREI, y CARMEN NUÑEZ SEVERO. Trámite con Auxiliatoria de Pobreza. Rivera, 18 de agosto de 2008. ESC. ANA LIL IRAMENDI, ACTUARIA ADJUNTA.
26) (Sin Costo) 10/p 28018 Set 26- Oct 09

ROCHA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

CUARTO TURNO

EDICTO

SE HACE SABER QUE:
1 - Ante esta Sede Letrada de Cuarto Turno de Rocha, y en autos caratulados "PERLA RIVERO MARIA GABRIELA. RATIFICACION DE TENENCIA. Fª. Nº 342-284/2007"; se presentó la Sra. María Gabriela Perla Rivero, solicitando la "Ratificación de la Tenencia" de sus menores hijas, María Noel Burgos Perla y Viviana Carolina Sena Perla, manifestando desconocer el domicilio del Sr. Walter Burgos Píriz. 2 - Por Resolución Nº 3002/2008, dictado por la Sra. Juez Letrada de 4º. Turno, Dra. Mirta Queijeiro, se ordenó que se CITE Y EMPLACE, por este medio al Sr. Walter Burgos Píriz, a estar a derecho, en estos autos, por el término legal y bajo apercibimiento de designársele Defensor de Oficio, con quien se seguirán estos procedimientos. 3 - Por la misma Resolución, se le concedió el "Beneficio de Auxiliatoria de Pobreza".
Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones, en la ciudad de Rocha, a los dieciseis días del mes de Julio del año dos mil ocho. Esc. Marta Fernández, Act. Adjunta.
26) (Sin Costo) 10/p 26802 Set 17- Set 30

SAN JOSE

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

TERCER TURNO

EDICTO
EMPLAZAMIENTO

Por disposición del Sr. Juez Letrado de 1era. Instancia de San José de Tercer Turno, en autos caratulados: "PEREYRA NILO RUTH C/ LISCANO SILVIA BEATRIZ" PERDIDA DE PATRIA POTESTAD F. A. 371-658/2008, se hace saber que por Providencia Nº. 4955/2008 de fecha 26/08/2008 se EMPLAZA a que comparezca a estar a derecho en estos autos a SILVIA BEATRIZ LISCANO, dentro del plazo de 90 días, bajo apercibimiento de designársele defensor de oficio.-
Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones.
San José, 27 de Agosto de 2008. ANA CAROLINA BRIANO, ACTUARIA ADJUNTA.
26) (Sin Costo) 10/p 27806 Set 24- Oct 07

SORIANO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE MERCEDES

TERCER TURNO

EDICTO

Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de Mercedes de 3er. Turno, dictada en autos: "ORTIZ BILAT, MELANY- Ratificación de Tenencia y Auxiliatoria de Pobreza - IUE: 431-300/2008", se hace saber que ante esta Sede se ha presentado ANA DANIELA BILAT, C.I: 3.955.673-9, promoviendo el trámite de Ratificación de Tenencia y Auxiliatoria de Pobreza respecto de la menor MELANY ORTIZ BILAT. EN CONSECUENCIA: SE CITA, LLAMA Y EMPLAZA a FERNANDO JESÚS ORTIZ LEITES por el término de 90 días bajo apercibimiento de designársele defensor de oficio con quien se proseguirán los procedimientos. A los efectos legales se hacen estas publicaciones. Se deja constancia que la actora goza del beneficio de Auxiliatoria de Pobreza, por lo que sólo se publicará en el Diario Oficial. Mercedes, 11 de Setiembre de 2008. Dra. Natalia Sereda, Actuaria Adjunta.
26) (Sin Costo) 10/p 27991 Set 26- Oct 09

EDICTO

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Mercedes de 3er. Turno, dictada en autos: "PÉREZ MALLARINE, KARINA CANDELARIA- Ratificación de Tenencia y Auxiliatoria de Pobreza - IUE: 431-379/2008", se hace saber que ante esta Sede se ha presentado MARÍA JESÚS MALLARINE ROSAS, C.I: 2.667.953-4, promoviendo el trámite de Ratificación de Tenencia y Auxiliatoria de Pobreza respecto de la menor KARINA CANDELARIA PÉREZ MALLARINE. EN CONSECUENCIA y en cumplimiento del Auto Nº 2972/2008 del 21/07/2008 se noticia a ALBERTO PÉREZ de las presentes actuaciones. A los efectos legales se hacen estas publicaciones. Se deja constancia que la actora goza del beneficio de Auxiliatoria de Pobreza, por lo que sólo se publicará en el Diario Oficial.
Mercedes, 16 de Setiembre de 2008. Dra. Natalia Sereda, Actuaria Adjunta.
26) (Sin Costo) 10/p 27992 Set 26- Oct 09

VARIOS

PODER EJECUTIVO

MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS

DIRECCION GENERAL IMPOSITIVA (DGI)

DIVISION ADMINISTRACION

Se cita a la Empresa ANTIGO S.A., para que comparezca dentro del horario de Oficina, en Control de Notificaciones de esta División, sita en la calle Fernández Crespo 1534 Piso 8, de esta Ciudad, a notificarse dentro del plazo de treinta días, a contar del siguiente al de la última publicación de este Aviso, de la Resolución de la División Recaudación N° 2/2387/2008 de fecha 30/07/2008 dictada en expediente N° 2008/05/005/00/02/12623 caratulado: "ANTIGO S.A. - DECLARACIONES JURADAS Y PAGOS" bajo apercibimiento de darla por notificada.
Esta citación se efectúa conforme a lo dispuesto por el Art. 51 del Código Tributario - Ley N° 14.306 de 29/11/74.
Montevideo, 16 de septiembre de 2008
El Director de la División Administración
Lic. Joaquín Serra.
27) (Cta. Cte.) 3/p 27990 Set 26- Set 30

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA

DIRECCION NACIONAL DE MINERIA Y GEOLOGIA (DINAMIGE)

EDICTO: La Dirección Nacional de Minería y Geología hace saber que por Asunto 1595/07, se ha presentado solicitud de imposición de Servidumbre de Ocupación, y/o Paso sobre los padrones Nros. 84, 8.012 y 10.047, de la 4ª Sección Catastral del Departamento de Lavalleja. En cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 33 del Código de Minería, dése vista a (Ricardo Debenedetti Debenedetti y Aída Debenedetti Cocorel, por el Padrón. 84), (Lidia Elda González Duke por el Padrón 8012), (Alberto Cocorel Bermúdez por el Padrón 10.047) propietarios del referido bien y demás interesados a cualquier título, por el término de treinta días hábiles e improrrogables.
Dr. JUAN PABLO BENGOA- Asesor Letrado.
27) $ 1500 3/p 27867 Set 25- Set 29

EDICTO. Por resolución de la Dirección Nacional de Minería y Geología de fecha 10/09/2008 en el asunto 569/2006, se otorgó Permiso de Prospección y Servidumbre de Estudio, a favor de TRISELCO S.A., por el plazo de 24 meses, para la búsqueda de níquel, cobre y diamantes afectando a los predios padrones N° 2757, 2765, 2797, 2821, 2822, 2826, 2829, 2842, 2844, 2942, 3933, 5478(p), 6935, 6936, 7218, 7219, 7221, 8133, 8224,

8225, 13998, 15805, 15806, 15807, 24085, 27374, 27375, 27376, 38639, 40265, 40373, 40395(p) 47109, 58185, 58186, 58187, 58188, 58189, 58190, 60979, 60980, 61127 y 61128 de la 5ª Sección Catastral y los padrones 4924, 7008(p), 15923, 15926, 43055, 58499, 60998 y 60999 de la 4ta. Sección Catastral, todos del Dpto. de Rocha, en un área total de 15.186 hás. 4459 m². Ing. Agrón. Cristina Tilve, Directora División Minería.
27) $ 2000 3/p 27868 Set 25- Set 29

EDICTO: Por resolución del Poder Ejecutivo de fecha 3 de julio de 2008 en el expediente Asunto No. 1278/05, se concedió a Juan y Carlos Schneck Pydd, el título minero Concesión para Explotar por el plazo 30 años, para la explotación de un yacimiento de balasto, tosca y piedra partida, afectando el padrón No 19315, en 14 hás. 6315 m², de la 1ª Sección Catastral del Departamento de Maldonado, el que se halla inscripto en el Registro General de Minería, Sección Títulos Mineros Concesión para Explotar con el N° 19 al F° 19 del Libro V.- EN FE DE ELLO y en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 125 del Código de Minería, expido el presente que sello, signo y firmo en Montevideo, el día dos de setiembre del año dos mil ocho. ROSARIO ZOCCOLA UBILLA, Escribana Encargada del Registro General de Minería División Minería.
27) $ 2000 3/p 27947 Set 25- Set 29

ENTES AUTONOMOS

A.N.E.P. - ADMINISTRACION NACIONAL DE EDUCACION PUBLICA

CONSEJO DE EDUCACION PRIMARIA

DIVISIÓN RECURSOS HUMANOS DEPARTAMENTO DE PERSONAL NO DOCENTE NOTIFICACIÓN

El Departamento de Personal No Docente de la División Recursos Humanos del Consejo de Educación Primaria, notifica en Diario Oficial a la Sra. LUCÍA SIVIERO, C.I. 979.327-8, Administrativa Gdo. 2/2, cumplía funciones en el Departamento de Relaciones Públicas, de la siguiente resolución:
"1°. Acéptase la renuncia que presentara la señora LUCÍA SIVIERO FIORI, Administrativa Grado 2/2, presupuestada, adscripta al Departamento de Relaciones Públicas y Prensa y consecuentemente fíjase como fecha de su cese efectivo el día 3 de mayo de 2008".
27) (Cta. Cte.) 3/p 28021 Set 26- Set 30

SERVICIOS DESCENTRALIZADOS

O.S.E. - ADMINISTRACION DE LAS OBRAS SANITARIAS DEL ESTADO

EDICTO DE NOTIFICACION DE SERVIDUMBRE. Se hace público y notifica que por Resolución del Directorio de OSE N° 1189/08 de fecha 06/08/08, se declaró "sujeta a Servidumbre de Acueducto, con destino a la 6ª. Línea de Bombeo, abastecimiento de agua potable al Sistema Montevideo, la fracción de terreno empadronado con el N° 97.536(p), señalada como Servidumbre N° 5, ubicada en la Sección Catastral Montevideo Rural, Departamento de Montevideo propiedad del Sr. Daniel Durán, y que conforme al plano de mensura del Ing. Agr. Eliseo Russi, inscripto en la Dirección Nacional de Catastro Montevideo el 13 de agosto de 2007 con el N° 40416, tiene una superficie afectada de 295 m2 10 dm2 y se deslinda de la siguiente manera: al Noreste, 29 m 51 cm de frente a Camino Melilla; al Sureste, l0 m 19 cm lindando con Padrón N° 97.537; al Suroeste, 29 m 51 cm lindando con Padrón N° 97.536 (p), y al Noroeste, l0 m 19 cm lindando con Padrón N° 122.752 (p) (Servidumbre N° 4)
Tasado en la suma de U.R. 16.3725.
El Expediente N° 1303/07 se encuentra de manifiesto en la División Escribanía de O.S.E., calle Carlos Roxlo N° 1275, 5° piso, Montevideo.
A publicarse durante TRES días hábiles consecutivos.
27) (Cta. Cte.) 3/p 27881 Set 25- Set 29

EDICTO DE NOTIFICACION DE SERVIDUMBRE. Se hace público y notifica que por Resolución del Directorio de OSE N° 1191/08 de fecha 06/08/08, se declaró sujeta a Servidumbre de Acueducto, con destino a la 6ª. Línea de Bombeo, abastecimiento de agua potable al Sistema Montevideo, la fracción de terreno empadronado con el N° 408.957(p), señalada como Servidumbre N° 3, ubicada en la Sección Catastral Montevideo Rural, Departamento de Montevideo propiedad de la Sra. María Sandra Ranuio Ravera, y que conforme al plano de mensura del Ing. Agr. Eliseo Russi, inscripto en la Dirección Nacional de Catastro Montevideo el 11 de setiembre de 2007 con el N° 40470, tiene una superficie afectada de 1003 m2 86 dm2 y se deslinda de la siguiente manera: al Noreste, 100 m de frente a Camino Melilla; al Sureste, 9 m 87 cm lindando con Padrón N° 408.958 (p), Servidumbre N° 4; al Suroeste 100 m 31 cm lindando con Padrón N° 408.957 (p) y al Noroeste, l0 m 18 cm lindando con Padrón N° 416.143.}
Tasado en la suma de U.R. 35.6380.
El Expediente N° 1463/07 se encuentra de manifiesto en la División Escribanía de O.S.E., calle Carlos Roxlo N° 1275, 5° piso, Montevideo.
A publicarse durante TRES días hábiles consecutivos.
27) (Cta. Cte.) 3/p 27882 Set 25- Set 29

PODER JUDICIAL

MONTEVIDEO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA EN LO CIVIL

SEGUNDO TURNO

EDICTO.- El Juzgado Letrado de Primera Instancia en lo Civil de 2°. Turno, por Resolución dictada en autos "I.M.M. c/ PEREZ MONTERO, CARLOS. Juicio Ejecutivo" Ficha 2-3430/2008, dispuso notificar a Carlos Pérez Montero o sucesores a cualquier título la traba de embargo del padrón No. 56.439 de Montevideo y citar d excepciones, emplazándolo a estar a derecho dentro del plazo de 90 días, bajo apercibimiento de designársele defensor de Oficio con quien se seguirán los procedimientos.- Montevideo, 9 JUNIO 2008 ESC. ZULLY MARTINEZ CARBONELL, Actuaria.
27) (Cta. Cte.) 10/p 27920 Set 25- Oct 08

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE FAMILIA

NOVENO TURNO

EDICTO
Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Familia de 9º Turno, en los autos caratulados "DEL VALLE, JOSE ENRIQUE C/ GANDARA MARTINEZ, JOSE -ACCION DE ESTADO CIVIL- Ficha 2-29619/2008", se cita, llama y emplaza a los presuntos herederos e interesados de JOSE GANDARA MARTINEZ a deducir sus derechos en el plazo de 90 días bajo apercibimiento de designarle Defensor de Oficio.
SE DEJA CONSTANCIA QUE SE CONCEDIO EL BENEFICIO DE AUXILIATORIA DE POBREZA.
Montevideo, 16 de Setiembre de 2008. Esc. SUSANA BARREIRO SEIJAS, ACTUARIA ADJUNTA.
27) (Sin Costo) 10/p 28061 Set 26- Oct 09

VIGESIMOPRIMER TURNO

EDICTO: Por disposición del Sr. Juez Letrado de Familia de 21º Turno, en autos caratulados "PEREIRA, DANIELA FERNANDA C/ DAVILA TAGLIANI, RICARDO - PENSION ALIMENTICIA - IUE 2-61262/2005, se cita, llama y emplaza al Sr. Ricardo Davila Tagliani a estar a derecho en estos autos por el término de 60 dias bajo apercibimiento de nombrarsele Defensor de Oficio. Se le concedió beneficio de Auxiliatoria de Pobreza- Montevideo, 7 de Abril de 2008 Esc. Alma Maldonado, Actuaria Adjunta.
27) (Sin Costo) 10/p 27312 Set 22- Oct 03

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL DE LA CAPITAL

DECIMOSEPTIMO TURNO

EDICTOS. Por disposición de la Sra. Juez de Paz Departamental de la Capital de 17º en autos caratulados: "Fredok Corporation S.A.- Autorización para certificar nuevos libros de Comercio" Ficha 2.27,161/2008, se hace saber que ante esta Sede se inició por la parte actora el trámite antes referido, a los efectos de proceder a la expedición de nuevos ejemplares de Libro de Actas de Directorio, de Asambleas y Copiador de Cartas y Libro Inventario y su inscripción en el registro respectivo. EN FE DE ELLO, y de mandato judicial, expido el presente que sello, signo y firmo en Montevideo a los 5 días de setiembre de 2008. Ana María Rodríguez Bello, ACTUARIA ADJUNTA.
27) $ 4999 10/p 26479 Set 16- Set 29

TRIGESIMOSEGUNDO TURNO

EDICTO: Por disposición del Sr. Juez de Paz Departamental de la Capital de 32º Turno en autos caratulados: GONZALEZ RODRIGUEZ,

OSCAR DIEGO y otros. Autorización para Consignar. Ficha 2-31606/2008, se cita, llama y emplaza a los Sucesores de José Faierman o Fajerman Salkin, dentro del termino de treinta días a deducir en forma sus derechos. Montevideo, 10 de setiembre del dos mil ocho Dra. MILDRED ROS, ACTUARIA.
27) $ 3333 10/p 27363 Set 22- Oct 03

TRIGESIMOCTAVO TURNO

EDICTO.- Por disposición del Sr. Juez de Paz Departamental de 38° Turno, en los autos caratulados: "Fondo Social de Vivienda de Empleados y Obreros de Cutcsa C/ sucesores de WALTER FERNANDEZ CLAVIJO Resolución de Contrato Ficha 2-5509/2007 respecto del inmueble apartamento 311 de Santa María 1786 de Montevideo se cita, llama y emplaza a WALTER FERNANDEZ CLAVIJO y/o a sus sucesores a cualquier titulo por el plazo de 90 dias a comparecer y estar en autos, bajo apercibimiento de designarsele Defensor de Oficio confiriéndoseles traslado de la demanda Montevideo, dieciocho de agosto de dos mil ocho ADRIANA AGUIRRE MEDEROS, ACTUARIA, ESCRIBANA.
27) $ 4999 10/p 26569 Set 16- Set 29

ARTIGAS

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

TERCER TURNO

EDICTO

Por disposición de la Señora Juez Letrado de Primera Instancias de Tercerr Turno de Artigas, se emplaza a los sucesores del Sr. Norberto Cáceres para que comparezcan dentro del plazo de noventa días a estar a derecho en los autos caratulados "RAMIREZ JUAN ANGEL. Posesión Notoria de Estado Ccivil de Hijo Natural y Aux de Pobreza" (FICHA.- 461-667/ 2007), bajo apercibimiento de nombrarsele defensor de Oficio. Se deja constancia que se le concedio auxiliatoria de Pobreza a sus efectos.
Artigas, 05 de setiembre de 2008.- ESC. CARINA PASARELLO CANEPA, ACTUARIA.
27) (Sin Costo) 10/p 26577 Set 16- Set 29

CANELONES

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE LA CIUDAD DE LA COSTA

QUINTO TURNO

EDICTO: Por disposición del Señor Juez Letrado de 5º Turno de Ciudad de la Costa, dictada en autos: "LINEXOR S.A. C/ ROBATTO, MARCELA. JUICIO EJECUTIVO. IUE 180-1608/2002" y según Decreto Nº 1978 de fecha 07/08/2008, SE NOTIFICA A ROBERT SIBOLDI de estas actuaciones y el remate de los derechos de promitente comprador del inmueble de Montevideo empadronado con el Nº 32,203/ 512.- Ciudad de la Costa, diecinueve de agosto de dos mil ocho.- Esc. Nancy Castellano Laborde, Actuaria Adjunta.
27) $ 3333 10/p 27027 Set 18- Oct 01

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL DE LA CIUDAD DE LA COSTA

PRIMER TURNO

EDICTO:

Por disposición de la Sra. Juez de Paz Dptal. de Ciudad de la Costa de 1º Turno, recaída en los autos caratulados: "O.S.E. c/ Eduardo Buono Moreira. Juicio Ejecutivo". Ficha 186-320/2007, se CITA DE EXCEPCIONES por el término de 10 días al SR. EDUARDO BUONO MOREIRA para que comparezca a estar a derecho en estos autos, bajo apercibimiento de nombrársele defensor de oficio. C. de la Costa, 11 de setiembre de 2008.- Dra. AMINA PEYROT ALI, JUEZ DE PAZ DEPARTAMENTAL.
27) (Cta. Cte.) 10/p 26780 Set 17- Set 30

MALDONADO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEXTO TURNO

EDICTO.- Por disposición del Sr. Juez Letrado de 6to. Turno de Maldonado, Dr. Alejandro Martínez, dictada en autos: "I.M.M. C/ LINIADO, JACOBO Y OTRA. JUICIO EJECUTIVO FISCAL. IUE 290-81/2008" y según providencia No. 3197/2008 de fecha 23/ 07/2008, se CITA, LLAMA Y EMPLAZA por el término de NOVENTA DÍAS a comparecer y estar a derecho en estos autos a los Sres. Jacobo LINIADO y Lilián SUTTON, bajo apercibimiento de designárseles Defensor de Oficio. Maldonado, 3 de setiembre de 2008.- Ana Rosa Benítez Uskevicius, Actuaria Adjunta.
27) (Cta. Cte.) 10/p 26784 Set 17- Set 30

SEPTIMO TURNO

EDICTO
Por disposición de la Sra Juez Letrado de Primera Instancia de Séptimo Turno de Maldonado, en autos caratulados: "IMM C/ PROPIETARIOS, POSEEDORES O SUCESORES DE PADRON Nº 3799. LOCAL 03 DE PUNTA DEL ESTE" JUICIO EJECUTIVO FISCAL. FAA 291-112/ 2008, se cita, llama y emplaza a los demandados de autos, por el término de 90 días a que comparezcan a estar a derecho en los mismos, bajo apercibimiento de designárseles Defensor de oficio con quien se seguirán dichas actuaciones. A los efectos legales se realizan las presentes publicaciones. Maldonado, 4 de agosto de 2008. Ana Rosa Benitez Uskevicius, Actuaria Adjunta.
27) (Cta. Cte.) 10/p 27794 Set 24- Oct 07

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL

SEGUNDO TURNO

EDICTO
Por disposición del Señor Juez de Paz Departamental de Segundo Turno de Maldonado, en autos caratulados: "I.M.M. C/ ALBISU VIOLA, ANA MARIA DEL CARMEN Y OTRO = JUICIO EJECUTIVO" I.U.E. 293-261/2008; CITA, LLAMA Y EMPLAZA a los Sres. Ana María DEL CARMEN ALBISU VIOLA De LEON y Raúl Ignacio LEON; a que comparezcan a estar a derecho en estos autos por el término de noventa días, bajo apercibimiento de designarles Defensor de Oficio, con quien se seguirá el proceso. Maldonado, 14 de agosto de 2008.-
Dr. PABLO MISA REBOLEDO, JUEZ DE PAZ DPTAL. 2.º TURNO.
27) (Cta. Cte.) 10/p 26785 Set 17- Set 30

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL DE SAN CARLOS

EDICTO.- Por disposición de la Sra. Juez de Paz Departamental de San Carlos, 6ª Sección Judicial, en autos caratulados: "Viñals Gordon, Ilda Elsa y otro c/ Cortes Ponte, Pablo. Juicio Reivindicatorio "Ficha 299-27/2008, se ha dispuesto por auto Nº 113 de fecha 26 de agosto de 2008, dar traslado de la demanda reivindicatoria por el término legal, citándose y emplazándose al Sr. Pablo Hernán CORTES PONTE, DNI 20213885, con último domicilio en Camino a la Quinta de Medina s/n La Barra-Mdo., a estar a derecho.- Dra. ISABEL RODRIGUEZ, JUEZ DE PAZ DEPARTAMENTAL.
27) $ 4166 10/p 26772 Set 17- Set 30

RIO NEGRO

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL DE YOUNG

EDICTO: Por disposición del Sr. Juez de Paz Departamental de Young, SE CITA, SE LLAMA Y EMPLAZA a los Herederos del Sr. ENRIQUE MAXIMO TERA SALAS para que comparezcan ante este Juzgado a estar a derecho, en los autos caratulados: "BENTOS, MARIA EVA C/ HEREDEROS DE ENRIQUE MAXIMO TERAN SALAS Y OTRA. AUXILIATORIA DE POBREZA Y ESCRITURACION FORZADA." IUE: 320-142/2007, dentro del término de noventa días, bajo apercibimiento de designárseles Defensor de Oficio. Se deja constancia que el presente juicio goza del beneficio de auxiliatoria de pobreza. Young, 28 de agosto de 2008.- Dr. GONZALO ARSUAGA, JUEZ DE PAZ.
27) (Sin Costo) 10/p 28027 Set 26- Oct 09

RIVERA

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL

PRIMER TURNO

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez de Paz Departamental de 1er. Turno de Rivera, en autos: "O.S.E C/ PADRON Nº 18.687. OBLACION Y CONSIGNACION", I.U.E: 332-414/2008, según providencia Nº 1806 de fecha 28/07/2008, SE CITA, LLAMA Y EMPLAZA por el término legal a comparecer y estar a derecho en estos autos a los sucesores de EDUARDO ALMEIDA Y a todos los posibles interesados en el padrón Nº 18.687 (p), bajo apercibimiento de Designársele Defensor de Oficio. Rivera, 11 de Agosto de 2008. Dra. Ana Claudia Ruibal. Juez de Paz Departamental de 1er. Turno de Rivera.
27) (Cta. Cte.) 10/p 27883 Set 25- Oct 08

SEGUNDO TURNO

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez de Paz Departamental de 2do Turno de Rivera, en autos: "I.M.R C/ MELLO VILLA Y/O SUCESORES A CUALQUIER TITULO. JUICIO EJECUTIVO", I.U.E: 332-339/2008, según providencia Nº 1135 de fecha 12/06/2008, SE LLAMA, EMPLAZA Y SE CITA DE EXCEPCIONES por el término legal a comparecer y estar a derecho en estos autos a MELLO VILLA Y/O SUCESORES A CUALQUIER TITULO, bajo apercibimiento de Designársele Defensor de Oficio. Rivera, 26 de Agosto de 2008. Dra. ADRIANA MOROSINI PEREZ, JUEZ DE PAZ DEPARTAMENTAL.
27) (Cta. Cte.) 10/p 26548 Set 16- Set 29

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez de Paz Departamental de 2do. Turno de Rivera, en autos: "I.M.R C/ OTAZU PEDRO Y/O SUCESORES. JUICIO EJECUTIVO", I.U.E: 332-260/2008, según providencia Nº 1416 de fecha 31/07/2008, SE LLAMA, EMPLAZA Y SE CITA DE EXCEPCIONES por el término legal a comparecer y estar a derecho en estos autos a PEDRO OTAZU Y/O SUCESORES A CUALQUIER TITULO, bajo apercibimiento de Designársele Defensor de Oficio. Rivera, 18 de Agosto de 2008. Dra. Ana Claudia Ruibal. Juez de Paz Departamental de 2do. Turno de Rivera.- Dra. ADRIANA MOROSINI PEREZ, JUEZ DE PAZ DEPARTAMENTAL.
27) (Cta. Cte.) 10/p 27331 Set 22- Oct 03

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez de Paz Departamental de 2do. Turno de Rivera, en autos: "O.S.E C/ INMUEBLE PADRÓN N° 844. OBLACION Y CONSIGNACION", I.U.E: 332-415/2008, según providencia N° 1318 de fecha 22/07/008, SE LLAMA, EMPLAZA Y SE CITA por el término legal a comparecer y estar a derecho en estos autos a los Sres. JUAN NORIEGA RODRIGUEZ Y A BELMIRIA RODRIGUEZ DE NORIEGA, bajo apercibimiento de Designársele Defensor de Oficio. Rivera, 18 de Agosto de 2008. Dra. Anabella Pérez. Juez de Paz Departamental de 2do. Turno de Rivera.- Dra. ADRIANA MOROSINI PEREZ, JUEZ DE PAZ DEPARTAMENTAL.
27) (Cta. Cte.) 10/p 27884 Set 25- Oct 08

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez de Paz Departamental de 2do turno de Rivera, dictada en autos: "I.M.R C/ BALAY PIÑEIRO MIGUEL. JUICIO EJECUTIVO", I.U.E: 332-175/2008, SE CITA DE EXCEPCIONES, LLAMA Y EMPLAZA por el término de NOVENTA DIAS a comparecer y estar a derecho en estos autos el SR. MIGUEL BALAY PIÑEIRO Y/O SUCESORES A CUALQUIER TITULO, bajo apercibimiento de Designársele Defensor de Oficio. Rivera, 28 de mayo de 2008. Dra. Anabella Pérez, Juez de Paz Departamental de 2do turno de Rivera.
27) (Cta. Cte.) 10/p 28019 Set 26- Oct 09

SALTO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

PRIMER TURNO

EDICTO

Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de PRIMER Turno de Salto, en los autos caratulados: "ALCANTARA PEREIRA das NEVES, BETY MARY. RECONOCIMIENTO de UNION CONCUBINARIA", FICHA 352-643/2008, se cita, llama y emplaza a las DEMANDADAS de autos: PATRICIA MENONI SOSA y a ALBA SOSA, a fin de comparecer en estos autos a estar a derecho por el término de 90 (NOVENTA) días, y bajo apercibimiento de designársele DEFENSOR DE OFICIO, con quien se seguirán las actuaciones, DE CONFORMIDAD al ARTICULO 89 DEL C.G.P..- A los efectos legales se hacen estas publicaciones en Salto, REPUBLICA ORIENTAL del URUGUAY, el día 5 (CINCO) de SETIEMBRE del año 2008 (DOS MIL OCHO).- Esc. LUIS ALBERTO AVELLANAL, ACTUARIO ADJUNTO.
27) $ 5832 10/p 26758 Set 17- Set 30

TACUAREMBO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

EDICTO

Por disposición de la Señora Juez Letrado de Primera Instancia de Tacuarembó de Segundo Turno, en autos de Fa. 396-31/2008, SE CITA y EMPLAZA A RECONOCIMIENTO DE FIRMA a LUIS HEBER TRICOT por el término de 90 días, bajo apercibimiento de tenerlo por reconocido.-
Tacuarembó, 5 de Setiembre de 2008.- Esc. Matilde Cairello, Actuaria.
27) $ 2499 10/p 27055 Set 18- Oct 01

TERCER TURNO

EDICTO

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Tercer Turno de Tacuarembó, en autos: "BERRIEL, SIBILA NIL. POSESION NOTORIA DE ESTADO CIVIL. PETICION DE HERENCIA. I.U.E. 396-610/2008, se emplaza a estar a derecho en estos autos a los herederos y/o sucesores a cualquier título de ROMULO RODRIGUEZ MENDEZ, por el término legal, bajo apercibimiento de designarse de defensor de oficio con quien se seguirán los procedimientos. Tacuarembó, 09 de Setiembre de 2008. Dra. Esc. Blanca Luz Rodríguez Araújo, Actuaria Adjunta.
27) $ 4166 10/p 27690 Set 24- Oct 07

ESTATUTOS Y BALANCES DE SOCIEDADES ANONIMAS

TERNIUM INTERNACIONAL S.A. COMPROMISO DE ESCISIÓN

Su Asamblea Extraordinaria de Accionistas del 12 setiembre 2008, resolvió la escisión de acuerdo al Compromiso de Escisión con Dirken Company S.A. del 12 setiembre 2008.
Ternium Internacional S.A., sin disolverse ni liquidarse, escindirá su patrimonio transfiriendo a Dirken Company S.A. con el mayor alcance según la ley la totalidad de sus activos, pasivos, derechos y obligaciones, sean contractuales, legales o de cualquier otra naturaleza vinculados a las tenencias en acciones de las sociedades comerciales: Ternium Internacional de España S.L. (Unipersonal) y Ternium Brasil S.A.
Ternium Internacional S.A. continuará la comercialización de bienes industrializados en el exterior ya sean propios o ajenos y constituir y participar en sociedades del mismo giro.
Cumplida la escisión el accionista de Ternium Internacional S.A. recibirá nuevas acciones de Dirken Company S.A.
Ternium Internacional S.A. CAPITAL AUTORIZADO $ 50.000.000.000 (pesos uruguayos cincuenta mil millones) lo reducirá a $ 3.000.000.000 (pesos uruguayos tres mil millones)
Dirken Company S.A. CAPITAL AUTORIZADO $ 1.600.000 (pesos uruguayos un millón seiscientos mil) lo aumentará a $ 50.000.000.000.- (pesos uruguayos cincuenta mil millones).
Convócase a los acreedores a deducir oposiciones y justificar créditos en La Cumparsita 1373 piso 2 en el plazo de veinte días desde la última publicación de lunes a viernes de 10 a 17 horas, pudiendo examinar Compromiso de Escisión y balance especial al 30 junio 2008
Ternium Internacional S.A.
El Directorio.
28) $ 58917 10/p 26902 Set 17- Set 30

Dirken Company S.A. COMPROMISO DE ESCISIÓN

Su Asamblea Extraordinaria de Accionistas del 12 setiembre 2008, resolvió la adquisición vía escisión de Ternium Internacional S.A., de la tenencia de acciones de Ternium Internacional de España S.L. (Unipersonal) y Ternium Brasil S.A., según Compromiso de Escisión del 12 setiembre 2008.
Ternium Internacional S.A., sin disolverse ni liquidarse, escindirá su patrimonio transfiriendo a Dirken Company S.A. con el mayor alcance según ley la totalidad de sus activos, pasivos, derechos y obligaciones, sean contractuales, legales o de cualquier otra naturaleza vinculados a las tenencias en acciones de las sociedades comerciales: Ternium Internacional de España S.L. (Unipersonal) y Ternium Brasil S.A.
Ternium Internacional S.A. continuará la comercialización de bienes industrializados en el exterior ya sean propios o ajenos y constituir y participar en sociedades del mismo giro.
Cumplida la escisión el accionista de Ternium Internacional S.A. recibirá todas las nuevas acciones de Dirken Company S.A..
Ternium Internacional S.A. CAPITAL AUTORIZADO $ 50.000.000.000 (pesos uruguayos cincuenta mil millones) lo reducirá a $ 3.000.000.000 (pesos uruguayos tres mil millones).
Dirken Company S.A. CAPITAL AUTORIZADO $ 1.600.000 (pesos uruguayos un millón seiscientos mil) lo aumentará a $ 50.000.000.000. (pesos uruguayos cincuenta mil millones).
Convócase a los acreedores a deducir oposiciones y justificar créditos en La Cumparsita 1373 piso 2 el plazo de veinte días desde la última publicación de lunes a viernes de 10 a 17 horas, pudiendo examinar Compromiso de Escisión y balance especial al 30 junio 2008
Dirken Company S.A.
El Directorio.
28) $ 63827 10/p 26903 Set 17- Set 30

AVISOS DEL DIA

APERTURA DE SUCESIONES
PROCESOS SUCESORIOS

PODER JUDICIAL

(Ley 16.044 Arts. 3o., 4o. y 5o.)
Los señores Jueces Letrados de Familia han dispuesto la apertura de las Sucesiones que se enuncian seguidamente y citan y emplazan a los herederos, acreedores y demás interesados en ellas, para que, dentro del término de TREINTA DIAS, comparezcan a deducir en forma sus derechos ante la Sede correspondiente.

MONTEVIDEO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE FAMILIA

PRIMER TURNO

ESCORA ESTHER DA CUÑA PAZOS (Fa: 2-51363/2007).
Montevideo, 16 de Noviembre de 2007.
Esc. María del Carmen Gandara, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28279 Set 29- Oct 10

SEGUNDO TURNO

LUIS ALBERTO FAJARDO LEITES (Ficha 2-40277/2008).
Montevideo, 28 de Agosto de 2008.
Esc. SUSANA BARREIRO SEIJAS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28296 Set 29- Oct 10

NELIDA ROJO DIEZ (Ficha 2-43823/2008).
Montevideo, 12 de Setiembre de 2008.
Esc. SUSANA BARREIRO SEIJAS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28299 Set 29- Oct 10

TERCER TURNO

JOSE LABANCA PANAINO (Ficha: 2-33883/2008).
Montevideo, 1 de Setiembre de 2008.
Esc. Mabel Ma. Guido Pesce, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 28235 Set 29- Oct 10

HUMBERTO ARENA GIOBBIO (Ficha: 2-35599/2008).
Montevideo, 1 de Setiembre de 2008.
Esc. Mabel Ma. Guido Pesce, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 28280 Set 29- Oct 10

CUARTO TURNO

DELFINA ROSA BABUIN (FA. 2-40826/2008).
Montevideo, 12 de Setiembre de 2008.
Esc. RAQUEL AGNETTI, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 28233 Set 29- Oct 10

QUINTO TURNO

ALBA ALVEZ o ALVES.
Montevideo, 19 de Setiembre de 2008.
Esc. ESTELA ROSA ALARIO, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 28287 Set 29- Oct 10

SEPTIMO TURNO

MARIA MALDINI AMESTOY y JOSE ANDRES NAVONE MALDINI (Ficha 2-42678/2008).
Montevideo, 18 de Setiembre de 2008.
Dra. Cinthia Pestaña Vaucher, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 28306 Set 29- Oct 10

OCTAVO TURNO

NARCISA RAMONA PEÑA ALDAO y BONIFACIO JUSTINO POMBO PEÑA (Fa: 2-42660/2008).
Montevideo, 09 de Setiembre de 2008.
Esc. Mª del Carmen Gándara, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28226 Set 29- Oct 10

DECIMOPRIMER TURNO

SOLEDAD AMARELLE GARCIA (FA. 2-29248/2008).
Montevideo, 16 de Julio de 2008.
Esc. RAQUEL AGNETTI, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 28225 Set 29- Oct 10

DECIMOSEGUNDO TURNO

JOSE MARIA GALLEGOS OLIVERA (FICHA 2-41248/2008).
Montevideo, 18 de Setiembre de 2008.
Esc. Luis G. Maquieira Veraza, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 28295 Set 29- Oct 10

DECIMOCUARTO TURNO

NILIA o NYLIA EGLE VILIZZIO FELLO (Ficha 2-43225/2008).
Montevideo, 18 de Setiembre de 2008.
Dra. Cinthia Pestaña Vaucher, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 28228 Set 29- Oct 10

DECIMOQUINTO TURNO

BLANCA ESTER DARNAUCHANS SILVEIRA (Ficha Nº 2-43219/2008).
Montevideo, 15 de Setiembre de 2008.
Esc. Edith Baygorria, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 28297 Set 29- Oct 10

DECIMOSEXTO TURNO

NESTOR FRANCISCO ROMERO RODRIGUEZ (Expediente Nº 2-43407/2008).
Montevideo, 19 de Setiembre de 2008.
Esc. Aricel Fernandez, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 28232 Set 29- Oct 10

LUIS ALBERTO CABRERA MOLINA (Nº Expediente 2-10493/2006).
Montevideo, 5 de Abril de 2006.
Esc. Cristina Croce Facello, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28236 Set 29- Oct 10

DECIMOSEPTIMO TURNO

GLADIS o GLADYS LUISA APARICIO (I.U.E. Nº 2-39242/2008).
Montevideo, 1º de Setiembre de 2008.
Dra. ADELA SAAVEDRA, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 28229 Set 29- Oct 10

BERNARDO QUINTERO ALONZO (I.U.E. Nº 2-30870/2008).
Montevideo, 1º de Agosto de 2008.
Dra. ADELA SAAVEDRA, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 28234 Set 29- Oct 10

OROSMAN SOLANO PATRON RIVERO (I.U.E. Nº 2-39589/2008).
Montevideo, 9 de Setiembre de 2008.
Dra. ADELA SAAVEDRA, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 28307 Set 29- Oct 10

DECIMOCTAVO TURNO

CARLOS JULIO NUÑEZ BENTANCORT (I.U.E. Nº 2-20979/2008).
Auxiliado de pobreza.
Montevideo, 22 de Agosto de 2008.
Dra. ADELA SAAVEDRA, ACTUARIA.
01) (Sin Costo) 10/p 28215 Set 29- Oct 10

DECIMONOVENO TURNO

CARMEN COLLAZO GOLAN (Ficha Nº 2-43629/2008).
Montevideo, 12 de Setiembre de 2008.
Esc. BETTINA CERIANI BIANCHI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28175 Set 29- Oct 10

BERTHA BETTY WOLFF FRANKENSTEIN (Ficha Nº 2-9930/2008).
Montevideo, 16 de Setiembre de 2008.
Esc. BETTINA CERIANI BIANCHI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28231 Set 29- Oct 10

VIGESIMO TURNO

MARIA del LUJAN ARRECHE GRAFFIGNA (Ficha Nº 2-17985/2008).
Montevideo, 24 de Julio de 2008.
Esc. BETTINA CERIANI BIANCHI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28174 Set 29- Oct 10

VIGESIMOPRIMER TURNO

PRIMITIVO NOVA PITAMIGLIO (IUE: 2-41499/2008).
Montevideo, 17 de Setiembre de 2008.
Esc. ALMA MALDONADO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28230 Set 29- Oct 10

VIGESIMOTERCER TURNO

BLANCA ELENA SENA SANTURIO (FICHA: 2-45159/2008).
Montevideo, 23 de Setiembre de 2008.
Esc. Silvia Bertoli Cavagnaro, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 28150 Set 29- Oct 10

VIGESIMOQUINTO TURNO

MERCEDES PENNI ARISMENDI o JUANA MERCEDES PENNI ARISMENDI (fICHA: 2-26969/2008).
Auxiliado de pobreza.
Montevideo, 19 de Setiembre de 2008.
ESC. GUILLERMO MADDALENA, ACTUARIO.
01) (Sin Costo) 10/p 28196 Set 29- Oct 10

VIGESIMOCTAVO TURNO

NOLBERTO o NORBERTO ESTRAMIL (Ficha 2-37589/2008).
Montevideo, 27 de Agosto de 2008.
MARISA SAYANS, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28227 Set 29- Oct 10

(Ley 16.044 Arts. 3o., 4o. y 5o.)
Los Señores Jueces Letrados de Primera Instancia del Interior, dentro de sus respectivas jurisdicciones, han dispuesto la apertura de las Sucesiones que se enuncian seguidamente, y citan y emplazan a los herederos, acreedores y demás interesados en ellas para que, dentro del término de TREINTA DIAS, comparezcan a deducir en forma sus derechos ante la Sede correspondiente.

CANELONES

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE LAS PIEDRAS

QUINTO TURNO

MARIA MESQUITA DE JESUS (ficha 440-532/2008).
Las Piedras, 12 de Junio de 2008.
Esc. Andrea Casal Muzzolón, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 28244 Set 29- Oct 10

CERRO LARGO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

QUINTO TURNO

HONORINA GUILLERMA SOLARES AUDE (Ficha 468-608/2008).
Melo, 3 de Setiembre de 2008.
Esc. ADRIANA GONZALEZ BOTTO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28164 Set 29- Oct 10

MAURO CENTENA TECHERA (Ficha 468-541/2008).
Melo, 9 de Setiembre de 2008.
Esc. ADRIANA GONZALEZ BOTTO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28165 Set 29- Oct 10

NARDO WILSON PEREIRA BATISTA (Ficha 468-675/2008).
Melo, 12 de Setiembre de 2008.
Esc. ADRIANA GONZALEZ BOTTO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28166 Set 29- Oct 10

COLONIA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

GRACIELA MONICA ANTRAYGUES (IUE 223-632/2008).
Colonia, 18 de Setiembre de 2008.
Esc. MARGARITA GRAÑA ARROSPIDE, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 28160 Set 29- Oct 10

SANTIAGO BAGNASCO CARRO (IUE 223-488/2008).
Colonia, 01 de Agosto de 2008.
Esc. JULIO UMPIÉRREZ, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 28163 Set 29- Oct 10

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE CARMELO

SEGUNDO TURNO

LUIS VALENTIN CAMPBELL DONATTI (IUE: 227-593/2008).
Carmelo, 19 de Setiembre de 2008.
Esc. MARCOS KEUYLIAN, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 28206 Set 29- Oct 10

VEGLIA ELISA BADANO SALVINI (IUE: 227-591/2008).
Carmelo, 19 de Setiembre de 2008.
Esc. MARCOS KEUYLIAN, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 28207 Set 29- Oct 10

FRANCISCO ALBERTO ROTONDO GUINOVART (expte. 227-233/2005).
Carmelo, 17 de Mayo de 2005.
Esc. Marcos Keuylian, Actuario Adjunto.
01) $ 2420 10/p 28208 Set 29- Oct 10

EMILIO COSTABEL ROBERT y ECILDA YOLANDA QUINTANA (IUE: 227-793/2007).
Carmelo, 23 de Setiembre de 2008.
Esc. MARCOS KEUYLIAN, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 28209 Set 29- Oct 10

DURAZNO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

TERCER TURNO

JULIA GONZALEZ PRIETO (Ficha 242-395/2008).
Durazno, 08 de Agosto de 2008.
Esc. ALBANA DÍAZ, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28262 Set 29- Oct 10

FLORIDA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

VALENTINA MARTINEZ CAYAFFA (260-229/2008).
Florida, 29 de Abril de 2008.
HILARIO CASTRO TREZZA, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 28270 Set 29- Oct 10

MARIA DEL HUERTO NAVARRO GOURDO (260-526/2008).
Florida, 22 de Agosto de 2008.
HILARIO CASTRO TREZZA, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 28272 Set 29- Oct 10

TERCER TURNO

DIDELMAR ISMAEL MARTINEZ PERDOMO (261-572/2008).
Florida, 16 de Setiembre de 2008.
HILARIO CASTRO TREZZA, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 28269 Set 29- Oct 10

MARTIN BARUDI MARTINEZ (261-282/2008).
Florida, 27 de Mayo de 2008.
HILARIO CASTRO TREZZA, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 28271 Set 29- Oct 10

MALDONADO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

PRIMER TURNO

MARÍA ESTER o ESTHER CLAVIJO OLIVERA (FA. 284-234/2007).
Maldonado, 11 de Mayo de 2007.
ESCRIBANA SILVIA ALVAREZ, Actuaria Adjunta.
01) $ 2420 10/p 28194 Set 29- Oct 10

OCTAVO TURNO

JUAN ANTONIO MORENO MENDIZABAL y MARIA DE LOS ANGELES MORENO (FA. 286-598/2008).

Maldonado, 24 de Junio de 2008.
Nelson Richart, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 28192 Set 29- Oct 10

NELLY SUSANA BOSCARDIN BELLO (Ficha: 286-781/2008).
Maldonado, 14 de Agosto de 2008.
ADEMAR PEREZ IGLESIAS, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 2420 10/p 28255 Set 29- Oct 10

JORGE OMAR ALVEZ (FICHA 286-780/2006).
Maldonado, 30 de Octubre de 2006.
Nelson Richart, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 28257 Set 29- Oct 10

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE SAN CARLOS

FIDEL HONORIO UMPIERREZ CARIBONI (FA. 456-646/2008).
San Carlos, 4 de Setiembre de 2008.
Esc. Elsa Lorenzo Figueroa, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 28193 Set 29- Oct 10

RIVERA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

CUARTO TURNO

MARLENE VELLOSO DA SILVA y FELICIO RODRIGUES NETTO (Ficha IUE: 330-239/2008).
Rivera, 15 de Setiembre de 2008.
ESC. ANA LIL IRAMENDI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28170 Set 29- Oct 10

QUINTO TURNO

ALVEAR GONZALEZ FERREIRA (FICHA, IUE 462-833/2008).
Rivera, 18 de Setiembre de 2008.
ESC. ANA LIL IRAMENDI, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28169 Set 29- Oct 10

SALTO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

TERCER TURNO

PEYRO DE SOUZA, HÉCTOR (FICHA I.U.E. 353-983/2008).
Salto, 18 de Setiembre de 2008.
Esc. Luis Alberto AVELLANAL, Actuario Adjunto.
01) $ 2420 10/p 28238 Set 29- Oct 10

TEXEIRA, ELDALIA (FICHA I.U.E. 353-903/2008).
Auxiliado de pobreza.
Salto, 17 de Setiembre de 2008.
Esc. Angel MALVASIO LAXAGUE, Actuario.
01) (Sin Costo) 10/p 28239 Set 29- Oct 10

SAN JOSE

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

JOSE ENRIQUE BARRIOS CABRERA (F. A. 370-684/2008).
San José, 11 de Setiembre de 2008.
ANA CAROLINA BRIANO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28251 Set 29- Oct 10

TERCER TURNO

JOSE DIOMAR o DEOMAR CENTURION MENYOU (F. A. 371-681/2008).
San José, 29 de Agosto de 2008.
ANA CAROLINA BRIANO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28248 Set 29- Oct 10

NANCY RAQUEL FERRER MEDINA (Ficha 371-680/2008).
San José, 9 de Setiembre de 2008.
ANA CAROLINA BRIANO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28249 Set 29- Oct 10

MARIA SALOME MORALES ALVAREZ y VICTAL NOGUEIRA o NOGUERA CABRAL (F. A. 371-618/2008).
San José, 16 de Setiembre de 2008.
ANA CAROLINA BRIANO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28250 Set 29- Oct 10

SORIANO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE DOLORES

SEGUNDO TURNO

WALTER ELIAS LEIZA BARISSONE (IUE: 443-179/2008).
Dolores, 11 de Setiembre de 2008.
Dra. Lourdes Lemos Reinoso, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 2420 10/p 28218 Set 29- Oct 10

TREINTA Y TRES

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

IGNACIO ALBERTO FRANCO BLANCO (FA. 412-327/2008).
Treinta y Tres, 13 de Agosto de 2008.
ESC. ADRIANA ZULUAGA LARRECHEA, ACTUARIA.
01) $ 2420 10/p 28189 Set 29- Oct 10

TERCER TURNO

ROSA ORTIZ ARISPE (FA. 449-502/2008).
Treinta y Tres, 12 de Setiembre de 2008.
ESC. ADRIANA ZULUAGA LARRECHEA, Actuaria.
01) $ 2420 10/p 28187 Set 29- Oct 10

MANUEL JOSE CARABAJAL CIDADES (FA. 449-497/2008).
Treinta y Tres, 12 de Setiembre de 2008.
ESC. ADRIANA ZULUAGA LARRECHEA, Actuaria.
01) $ 2420 10/p 28188 Set 29- Oct 10

(Ley 16.044 Arts. 3o., 4o. y 5o.)
Los Señores Jueces Letrados de Primera Instancia del Interior, dentro de sus respectivas jurisdicciones, han dispuesto la apertura de las Sucesiones que se enuncian seguidamente, y citan y emplazan a los herederos, acreedores y demás interesados en ellas para que, dentro del término de NOVENTA DIAS, comparezcan a deducir en forma sus derechos ante la Sede correspondiente.

MALDONADO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

OCTAVO TURNO

FEDERICO JOSE LUIS ZORRAQUIN (Ficha: 286-705/2008).
Maldonado, 06 de Agosto de 2008.
NELSON RICHART, ACTUARIO.
01) $ 2420 10/p 28191 Set 29- Oct 10

CONVOCATORIAS

COOPERATIVA CLUB ANCAP
Félix Ma. Olmedo 3600

ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA 15/10/08
(18.00 horas - 1er. llamado)
(19.00 horas - 2º llamado)

ORDEN DEL DIA

1. Memoria, Balance y Distribución de Utilidades (Ejercicio 2007/2008)
2. Presupuesto Anual de Gastos y Recursos (Ejercicio 2008/2009)
3. Admisión de nuevos socios de acuerdo con lo dispuesto con el art. 4to. Literal a) último inciso de los Estatutos Sociales.
4. Suspensión de reembolsos de capital por hasta dos años en aplicación a lo dispuesto en el Art. 51 de los Estatutos sociales.
5. Designación de 3 asambleístas para firmar el Acta.

Consejo Directivo.
03) $ 1250 3/p 28155 Set 29- Oct 01

RED URUGUAYA DE TELEVISION S.A.
Asamblea General Extraordinaria
Convocatoria

Se convoca a los Señores Accionistas de Red Uruguaya de Televisión S.A para la Asamblea General Extraordinaria de Accionistas, a celebrarse el día martes 23 de octubre de 2008, a la hora 14.00 en primera convocatoria y a la hora 15.00 en segunda convocatoria, en el local de la calle Enrique Martínez 1337 para tratar el siguiente:

ORDEN DEL DIA

1) Nombramiento de un Secretario para asistir al Presidente
2) Resolución acerca de la contratación de los servicios satelitales a partir del 01 de noviembre de 2008
3) Nombramiento de dos Accionistas para firmar el Acta.

EL DIRECTORIO.

03) $ 1500 3/p 28182 Set 29- Oct 01

Canus S.A.

Convocase a Asamblea General Ordinaria de Accionistas para el 10 de Octubre de 2008 a las 14.- horas en primera convocatoria y 15.- horas en segunda convocatoria en Av. 18 de Julio 1474 p. 12 a fin de considerar el siguiente orden del día:

a) Designación del Presidente y Secretario de la Asamblea.
b) Consideración de la Memoria, Balance de Situación y Estado de Pérdidas y Ganancias al 30 de Abril de 2008.
c) Directorio.
d) Remuneración del Directorio.
e) Destino de Resultados.

La inscripción de las acciones deberá hacerse en el local indicado hasta el momento de iniciación del acto.

El Directorio.

03) $ 1500 3/p 28266 Set 29- Oct 01

"SZOLNO HNOS. Y CIA. S.A."
CONVOCATORIA

Se convoca a la ASAMBLEA GENERAL EXTRAORDINARIA de Accionistas a realizarse el día 14/10/2008 en el local de la sociedad, ubicado en General Antonio Díaz 4515 de Montevideo, a las 10:00 horas en primera convocatoria y a las 11:00 en segunda convocatoria, a fin de considerar el siguiente

ORDEN DEL DIA:

1) Aprobación de la actuación del Directorio hasta la fecha actual.
2) Aprobación del Estado de Situación Patrimonial y Estado de Resultados al día 29/02/2008.
3) Designación del Directorio.
4) Designación de un accionista para firmar el acta.

03) $ 1250 3/p 28288 Set 29- Oct 01

CABANET S.A.
Convocatoria

Se convoca a los accionistas para la Asamblea Ordinaria el día 22 de octubre de 2008, a las 19:00 horas en primera convocatoria y a las 20:00 horas en segunda, en el Hotel Ibis Montevideo, La Cumparsita 1473, para tratar el siguiente:

ORDEN DEL DÍA:

1. Designación de Presidente y Secretario de la Asamblea.
2. Memoria y Balance del ejercicio cerrado el 30 de junio de 2008.
3. Proyecto de destino de resultados.
4. Opciones de financiamiento de la empresa.
5. Designación del Directorio.
6. Designación de integrantes de la Comisión Fiscal.

03) $ 1250 3/p 28303 Set 29- Oct 01

GANALTE S.A.
Convocatoria

Se convoca a los accionistas para la Asamblea Ordinaria el día 22 de octubre de 2008, a las 18:00 horas en primera convocatoria y a las 19:00 horas en segunda, en el Hotel Ibis Montevideo, La Cumparsita 1473, para tratar el siguiente:

ORDEN DEL DÍA:

1. Designación de Presidente y Secretario de la Asamblea.
2. Memoria y Balance del ejercicio cerrado el 30 de junio de 2008.
3. Proyecto de destino de resultados.
4. Opciones de financiamiento de la empresa.
5. Designación del Directorio.
6. Designación de integrantes de la Comisión Fiscal.

03) $ 1250 3/p 28304 Set 29- Oct 01

SOMACOR S.A.
Convocatoria

Se convoca a los accionistas para la Asamblea Ordinaria el día 22 de octubre de 2008, a las 20:00 horas en primera convocatoria y a las 21:00 horas en segunda, en el Hotel Ibis Montevideo, La Cumparsita 1473, para tratar el siguiente:

ORDEN DEL DÍA:

1. Designación de Presidente y Secretario de la Asamblea.
2. Memoria y Balance del ejercicio cerrado el 30 de junio de 2008.
3. Proyecto de destino de resultados.
4. Opciones de financiamiento de la empresa.
5. Designación del Directorio.
6. Designación de integrantes de la Comisión Fiscal.

03) $ 1250 3/p 28305 Set 29- Oct 01

DISOLUCIONES Y LIQUIDACIONES DE SOCIEDADES CONYUGALES

PODER JUDICIAL

(Ley 16.044 Arts. 3o., 4o. y 5o.)
Por disposición de los Señores Jueces Letrados de Familia, se hace saber que se han decretado la Disolución y Liquidación de las Sociedades Legales de Bienes existentes entre los cónyuges que se indican a continuación; y que se cita y emplaza a todos los interesados para que comparezcan a deducir en forma sus derechos dentro del término de sesenta días, bajo apercibimiento de lo que corresponda por Derecho.

MONTEVIDEO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE FAMILIA

DECIMOCTAVO TURNO

ALFREDO APARICIO ODDO MARQUISA y ROSINA MARIA ORTIZ de TARANCO STIRLING (FICHA Nº 2-38451/2008).
Montevideo, 17 de Setiembre de 2008.
Dra. ADELA SAAVEDRA, ACTUARIA.

05) $ 4166 10/p 28294 Set 29- Oct 10

VIGESIMOSEGUNDO TURNO

MILENE LARROUDE FERNÁNDEZ y JUAN PABLO GARRETT de LEON (IUE 2-40748/2008).
Montevideo, 16 de Setiembre de 2008.
Esc. María Cristina Gatti, ACTUARIA.

05) $ 4166 10/p 28224 Set 29- Oct 10

VIGESIMOSEPTIMO TURNO

MARIA SILVIA ALONSO GAMBOA y PABLO GARCIA STARICCO (FICHA 2-3517/2008).
Montevideo, 17 de Setiembre de 2008.
Esc. Rosina Montemurro, Actuaria.

05) $ 4166 10/p 28176 Set 29- Oct 10

(Ley 16.044 Arts. 3o., 4o. y 5o.)
Por disposición de los Señores Jueces Letrados de Primera Instancia del Interior, dentro de sus respectivas jurisdicciones, se hace saber que se han decretado la Disolución y Liquidación de las Sociedades Legales de Bienes existentes entre los cónyuges que se indican a continuación; y que se cita y emplaza a todos los interesados, para que comparezcan a deducir en forma sus derechos dentro del término de sesenta días, bajo apercibimiento de lo que corresponda por Derecho.

COLONIA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

JORGE EDUARDO AMARAL y ESTELA MUÑIZ (IUE 223-346/2008).
Auxiliado de pobreza.
Colonia, 18 de Setiembre de 2008.
Esc. MARGARITA GRAÑA ARROSPIDE, ACTUARIA.

05) (Sin Costo) 10/p 28161 Set 29- Oct 10

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE ROSARIO

SEGUNDO TURNO

TERESITA ISABEL LISTA INGOLD y EMILIO LORENZO WILLEBALD WALLER (IUE 225-494/2008).
Rosario, 14 de Agosto de 2008.
Esc. CECILIA VILLAMIL, ACTUARIA ADJUNTA.
05) $ 4166 10/p 28276 Set 29- Oct 10

FLORIDA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

ELBIO LEONARDO GUARDIA MAZZA y GISSELLE KARINA FLEITAS QUIRINO (260-490/2008).
Florida, 12 de Agosto de 2008.
HILARIO CASTRO TREZZA, ACTUARIO ADJUNTO.
05) $ 4166 10/p 28273 Set 29- Oct 10

TERCER TURNO

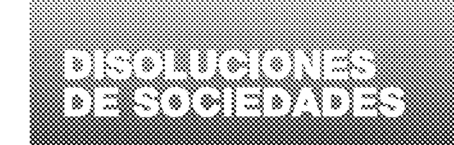
JOSE ENRIQUE CARREY y ADRIANA GONZALEZ (261-413/2008).
Florida, 16 de Setiembre de 2008.
HILARIO CASTRO TREZZA, ACTUARIO ADJUNTO.
05) $ 4166 10/p 28274 Set 29- Oct 10

MALDONADO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

PRIMER TURNO

ALVARO DANIEL, VIDAL DOMINGUEZ y VICTORIA MYRNA, IGLESIAS TORELLO (FA. 284-542/2008).
Maldonado, 14 de Agosto de 2008.
Esc. SILVIA ALVAREZ, Actuaria Adjunta.
05) $ 4166 10/p 28256 Set 29- Oct 10



KELITEM S.A.

Asamblea de fecha: 7/6/06: resolvió la Disolución y Liquidación de la sociedad. Registro: 21/8/2008, Nº 14166.
06) $ 982 1/p 28200 Set 29- Set 29

DIVORCIOS

PODER JUDICIAL

TREINTA Y TRES

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

TERCER TURNO

EDICTO DE EMPLAZAMIENTO

Por disposición del Juzgado Letrado de Primera Instancia de Tercer Turno del departamento de Treinta y Tres, en autos caratulados "LINDIMAN, ALEJANDRA C/ FERNANDEZ DE LA FUENTE, JORGE RUBEN. DIVORCIO" Fa. 449-169/2008, decreto Nro. 1261/2008 de fecha 12 de abril de 2008, se dispuso el emplazamiento de JORGE RUBEN FERNANDEZ DE LA FUENTE, por el plazo legal, bajo apercibimiento de que si no comparece a estar a Derecho en el término indicado se les nombrará Defensor de Oficio con el que se seguiran los procedimientos. Habiéndose concedido el beneficio de auxiliatoria de pobreza en autos caratulados "LINDIMAN, ALEJANDRA. AUXILIATORIA DE POBREZA" FA. 449-222/2008 por auto N° 22548/2008 de fecha 17 de julio de 2008. Treinta y Tres, 4 de setiembre de 2008.- ESC. ADRIANA ZULUAGA LARRECHEA, Actuaria.
07) (Sin Costo) 10/p 28190 Set 29- Oct 10



PODER JUDICIAL

MALDONADO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE SAN CARLOS

NOTIFICACION
EDICTO

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de San Carlos, en autos caratulados: "SARAN AGROMAYOR, JAVIER BAUTISTA C/ SUC. DE PEREZ UMPIERREZ, URBANA AMBROSIA - ESCRITURACION JUDICIAL", Fa. 456-83/2008, se EMPLAZA (art. 127.2 y 3 del C.G.P.) a los Sucesores de URBANA AMBROSIA PEREZ UMPIERREZ por el término de 90 días, bajo apercibimiento de designarse Defensor de Oficio.
San Carlos, 28 de Agosto de 2008.- Esc. Dra. VERONICA MARRERO, ACTUARIA ADJUNTA.
08) $ 3333 10/p 28195 Set 29- Oct 10

INCAPACIDADES

PODER JUDICIAL

MONTEVIDEO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE FAMILIA

TERCER TURNO

EDICTO

Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Familia de 3ER Turno, dictada en autos "CONDE MARRERO, LEONEL ALEXIS - INCAPACIDAD- FICHA: 2-50923/2006", se ha dispuesto librar los presentes edictos a los efectos de comunicarle que por Auto Nro. 2064/2008 de fecha 13/05/2008, se ha dispuesto librar los edictos a los efectos de comunicar que se ha declarado en estado de INCAPACIDAD a LEONEL ALEXIS CONDE MARRERO, y se ha designado curadora propietaria del incapaz a la Sra. Ramona MARRERO, quien ha aceptado el cargo el día 28/05/2008. EN FE DE ELLO, siento el presente que sello y firmo en Montevideo, al día 10 días del mes de Junio de dos mil Ocho.- Se deja constancia que el presente trámite goza del Beneficio de Auxiliatoria de Pobreza. ESC. SAMYRA BASANTA KAMAID, ACTUARIA ADJUNTA.
10) (Sin Costo) 10/p 28149 Set 29- Oct 10

QUINTO TURNO

EDICTOS

En la fecha se expiden dos edictos del siguiente tenor:
Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Familia de 5to. Turno, en autos caratulados: "DE LEÓN FERNÁNDEZ, MARÍA CARMEN- Incapacidad- Ficha 2-21290/2007, se hace saber que se declaró en estado de INCAPACIDAD a MARÍA CARMEN DE LEÓN FERNÁNDEZ, designándose curador legítimo de la incapaz a JUAN BAZZANO DE LEÓN, ambos domiciliados en ZELMAR MICHELINI 1278 APTO. 4.-
Montevideo, ocho de setiembre de dos mil ocho.

EN FE DE ELLO, SIENTO EL PRESENTE, QUE SELLO, SIGNO Y FIRMO EN MONTEVIDEO, EN LA FECHA INDICADA. Esc. LUIS G. MAQUIEIRA VERAZA, Actuario Adjunto.
10) $ 2143 10/p 28308 Set 29- Oct 10

DURAZNO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

EDICTO

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Segundo Turno de Durazno, en autos caratulados: GALLO ABALO, Federico Jesús.- PROCESO DE INCAPACIDAD Y AUXILIATORIA DE POBREZA.- I.U.E. 242-113/2008 se hace saber al público que por auto Nº 3129/2008 de fecha 30/07/2008 se declaró en ESTADO DE INCAPACIDAD a Federico Jesús GALLO ABALO, designándose Curadora del mismo a su madre Mónica ABALO quién aceptó dicho cargo con fecha 01/09/2008 encontrándose estos trámites Auxiliados de Pobreza por decreto Nº 2626/2008 de fecha 18/06/2008.- Durazno, 10/09/2008.- Esc. ALBANA DÍAZ, ACTUARIA ADJUNTA.
10) (Sin Costo) 10/p 28263 Set 29- Oct 10

LICITACIONES

PODER EJECUTIVO

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL

ARMADA NACIONAL

COMANDO GENERAL DE LA ARMADA

Licitación Pública Nº 70/2008 "ADQUISICION DE EQUIPAMIENTO Y SU INSTALACION EN BUQUE BALIZADOR"

Apertura
Fecha: 27/X/2008
Hora: 10:30
Lugar: Servicio de Aprovisionamiento de la Armada (SERAP).
Dirección: Muelle Fluvial, Hangar "A" Puerta Nº 15, Área Naval del Puerto de Montevideo
Teléfono: 915.28.20 - 916.02.94.
Venta de Pliego
Lugar: SERAP
Hora: Días hábiles de 08:00 a 12:00 hasta un día anterior al acto de apertura.
Precio: $ 1.600,00 (pesos uruguayos mil seiscientos con 00/100).
12) (Cta. Cte.) 1/p 28243 Set 29- Set 29

ENTES AUTONOMOS

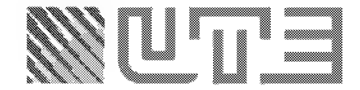
A.N.E.P. - ADMINISTRACION NACIONAL DE EDUCACION PUBLICA

CODICEN - CONSEJO DIRECTIVO CENTRAL

LICITACIÓN PÚBLICA Nº 38/2008

OBJETO: "Contratación de empresas para la contratación de una empresa especializada en seguridad y vigilancia para prestar en locales pertenecientes al Organismo"
VISTA Y RETIRO DE LOS PLIEGOS: Los interesados podrán consultar y retirar los pliegos en el Área de Adquisiciones (Río Negro 1269 - Entrepiso), de Lunes a Viernes de 13:30 a 18:00 horas, hasta el día de la apertura de ofertas, en la página www.comprasestatales.gub.uy. o www.anep.edu.uy.
ACLARACIONES Y CONSULTAS: Hasta 1 (un) día antes de la apertura de ofertas.
VENTA DE LOS PLIEGOS: Los Pliegos se podrán adquirir en Tesorería de CODICEN (Río Negro 1269 - Planta Baja), de Lunes a Viernes de 14:00 a 16:00 horas, hasta el día de la apertura de ofertas.
VALOR DEL PLIEGO: $ 1.000,00 (son pesos uruguayos mil con 00/100).
APERTURA: 23 de octubre de 2008- hora 16:00, en el Área de Adquisiciones de CODICEN (Río Negro 1269 - Entrepiso).
12) (Cta. Cte.) 1/p 28212 Set 29- Set 29

U.T.E. - ADMINISTRACION NACIONAL DE USINAS Y TRASMISIONES ELECTRICAS



LICITACION PÚBLICA: P38148

OBJETO: SERVICIO DE TRANSPORTE DE POSTES DE MADERA
Apertura de ofertas: 21/10/2008; Hora 12:00, en la Sala de Apertura de Ofertas, del Palacio de la Luz, Planta Baja, en la calle Paraguay 2431, Montevideo, Uruguay.
Los interesados en consultar y adquirir el Pliego de Condiciones, podrán hacerlo en las oficinas del Departamento de Atención Personalizada a Proveedores, Palacio de la Luz, calle Paraguay 2431, Planta Baja, Montevideo, Uruguay en el horario de 9:30 a 15:30, tel.: (0598 2) 208.46.08, fax: (0598 2) 208.34.28, e-mail: uteabast@ute.com.uy
www.ute.com.uy
Gerencia de División Abastecimientos
Gerencia de Sector Compras y Contratos
Gerencia de Sector Relaciones Públicas.
12) (Cta. Cte.) 1/p 28184 Set 29- Set 29

LICITACION PÚBLICA: P37797

OBJETO: ADQUISICIÓN DE DISYUNTORES.
Apertura de ofertas: 17/11/2008; Hora 13:00, en la Sala de Apertura de Ofertas, del Palacio de la Luz, Planta Baja, en la calle Paraguay 2431, Montevideo, Uruguay.
Los interesados en consultar y adquirir el Pliego de Condiciones, podrán hacerlo en las oficinas del Departamento de Atención Personalizada a Proveedores, Palacio de la Luz, calle Paraguay 2431, Planta Baja, Montevideo, Uruguay en el horario de 9:30 a 15:30, tel.: (0598 2) 208.46.08, fax: (0598 2) 208.34.28, e-mail: uteabast@ute.com.uy
www.ute.com.uy
Gerencia de División Abastecimientos
Gerencia de Sector Compras y Contratos
Gerencia de Sector Relaciones Públicas.
12) (Cta. Cte.) 1/p 28311 Set 29- Set 29

INTENDENCIAS

INTENDENCIA MUNICIPAL DE MONTEVIDEO

SERVICIO DE COMPRAS
LICITACION PUBLICA N°: 201579/1
OBJETO: Ejecución de obras de infraestructura vial de saneamiento en el predio ubicado entre las calles María Orticochea, Juan Bautista Saa y Av. Millan;
RECAUDOS: LOS PLIEGOS DE CONDICIONES SE ENCUENTRAN A DISPOSICION DE LOS INTERESADOS EN EL SERVICIO DE COMPRAS, UBICADO EN EL SECTOR SANTIAGO DE CHILE DEL PALACIO MUNICIPAL CON ACCESO SOBRE LA AVENIDA 18 DE JULIO, LOS DIAS HABILES DE 12:15 A 17:45 HS.
PUEDE ACCEDER AL PLIEGO PARTICULAR DE CONDICIONES EN NUESTRA PAGINA WEB: www.montevideo.gub.uy/servicios a la comunidad/cartelera de compras. RECEPCION DE OFERTAS: SALA DE APERTURA DEL SERVICIO DE COMPRAS.
DIA DE APERTURA: 24/10/2008 HORA: 11:00
VALOR DEL PLIEGO: $ 10200 (DIEZ MIL DOSCIENTOS CON 00/100.).
12) (Cta. Cte.) 1/p 28277 Set 29- Set 29

INTENDENCIA MUNICIPAL DE SAN JOSE

LICITACIÓN PÚBLICA Nº 23/2008 ADQUISICIÓN DE AGREGADOS PÉTREOS

Llámase a Licitación Pública para la adquisición de agregados pétreos para su utilización en obras de construcción de alcantarillas y bituminización en el camino que une el Km 89 de la Ruta Nº 1 con el Km. 89,500 de la Ruta Nº 3.
El Pliego de Condiciones se encuentra a disposición de los interesados en la Oficina

Reguladora de Trámites y Archivo (O.R.T.y A.), Asamblea 496, San José, sin costo, pudiendo consultarse el mismo en la página web www.comprasestatales.gub.uy, (inciso 94).
Lugar de presentación: Asamblea 496 - San José
Fecha de apertura: 7 de octubre de 2008.
Único llamado: hora 15:00
Lugar de apertura: edificio central de la Intendencia. Asamblea 496 - San José
Oficina de Prensa y Relaciones Públicas.
12) (Cta. Cte.) 1/p 28180 Set 29- Set 29

EDICTOS MATRIMONIALES

Montevideo, setiembre 29 de 2008
Cumplimiento de la disposición del artículo 3o. de la ley N° 9.906 de 30 de diciembre de 1939 de acuerdo con lo que se expresa en dicho artículo debe tenerse muy en cuenta la advertencia que se transcribe que figura en los correspondientes edictos que firman los respectivos Oficiales del Registro Civil:
"En fe de lo cual intimo a los que supieren algún impedimento para el matrimonio proyectado lo denuncie por escrito ante esta Oficina haciendo conocer las causas y lo firme para que sea publicado en el "Diario Oficial" por espacio de ocho días como manda la ley." Espacio limitado a tres días por la Ley N° 9.906.

MONTEVIDEO

OFICINA No. 1

JOSÉ D'ELIA, 88 años, viudo, jubilado, italiano R/L, domiciliado en Guaviyú 2814 y ESTHER RITA OSORES, 63 años, divorciada, labores, oriental, domiciliada en Guaviyú 2814.
14) $ 253 3/p 28151 Set 29- Oct 01

JAVIER da ROSA, 34 años, divorciado, empleado, oriental, domiciliado en Avda Lezica 6586/28 y LOURDES DAYANA ISARRUALDE, 23 años, soltera, labores, oriental, domiciliada en Avda Lezica 6586/28.
14) $ 253 3/p 28168 Set 29- Oct 01

PABLO JOSE ARRILLAGA, 35 años, soltero, comerciante, oriental, domiciliado en Araúcho 1318 y CLAUDIA SORIANO, 34 años, divorciada, prof. ed. física, oriental, domiciliada en J. P. Laguna 3412/6.
14) $ 253 3/p 28199 Set 29- Oct 01

OFICINA No. 2

ROQUE RICARDO BASSO, 26 años, soltero, chofer, oriental, domiciliado en Domingo Basso 6103 y CARLA EDDY ALVAREZ, 26 años, soltera, labores, oriental, domiciliada en Domingo Basso 6103.
14) $ 253 3/p 28178 Set 29- Oct 01

ARMANDO DANIEL BARRAN, 27 años, soltero, comercio, oriental, domiciliado en San Nicolás 1415 y ANABELLA KAREN RODRIGUEZ, 28 años, soltera, escribana, oriental, domiciliada en San Nicolás 1415.
14) $ 253 3/p 28253 Set 29- Oct 01

EDUARDO BRUNO, 52 años, divorciado, empleado, oriental, domiciliado en Gabriel Pereira 2961 Ap. 1 y ROSARIO ESCILDA VIDAURRAZAGA, 52 años, divorciada, empleada, oriental, domiciliada en Gabriel Pereira 2961 Ap. 1.
14) $ 253 3/p 28260 Set 29- Oct 01

OFICINA No. 3

RODRIGO CANO, 20 años, soltero, programador, oriental, domiciliado en Charrúa 1835 y NATALIA KARINA ALBORÉS, 19 años, soltera, estudiante, oriental, domiciliada en Ramón Anador 3865 Ap. 5.
14) $ 253 3/p 28153 Set 29- Oct 01

JORGE HUMBERTO CECCONI, 43 años, soltero, portero, oriental, domiciliado en Porongos 2407 y LORENA PAOLA SILVEIRA, 25 años, soltera, labores, oriental, domiciliada en Porongos 2407.
14) $ 253 3/p 28154 Set 29- Oct 01

DIEGO ROBERTO ESCOTO, 25 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Curupú 4244/2 y CARLA KATHERINE NIERES, 26 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Curupú 4244 !/2.
14) $ 253 3/p 28156 Set 29- Oct 01

OFICINA No. 4

RICHARD LUIS LABREA, 34 años, soltero, electricista, oriental, domiciliado en Arrieta 3180 y CLAUDIA JEANETTE GARMENDIA, 34 años, soltera, terapeuta, oriental, domiciliada en Arrieta 3180.
14) $ 253 3/p 28313 Set 29- Oct 01

OFICINA No. 5

HUGO MARCELO MACHIN, 25 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Santiago Figueredo 4539 y VANESSA STEPHANIE COLINO, 20 años, soltera, labores, oriental, domiciliada en Santiago Figueredo 4539.
14) $ 253 3/p 28186 Set 29- Oct 01

OFICINA No. 6

SERGIO LUIS SANTOS, 56 años, divorciado, empleado, oriental, domiciliado en Gral. Ignacio Oribe 2880 y MARTA RAQUEL dos SANTOS, 56 años, soltera, labores, oriental, domiciliada en Gral. Ignacio Oribe 2880.
14) $ 253 3/p 28240 Set 29- Oct 01

PEDRO LUIS RUSSOTTO, 39 años, divorciado, empresario, oriental, domiciliado en Cufré 2206 y LAURA CECILIA PEIRANO, 37 años, divorciada, docente, oriental, domiciliada en Cufré 2206.
14) $ 253 3/p 28246 Set 29- Oct 01

PABLO CHRISTIAN SMIRCICH, 29 años, soltero, docente, oriental, domiciliado en Ramón Anador 3941 y VERONICA TORTORA, 29 años, soltera, docente, oriental, domiciliada en Ramón Anador 3941.
14) $ 253 3/p 28258 Set 29- Oct 01

OFICINA No. 7

RODRIGO FERNANDO NOVASCO, 26 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Camino Carrasco 4490 BH3AP 12 y MARIA LORENA ROSSI, 26 años, divorciada, empleada, oriental, domiciliada en Camino Carrasco 4490 BH 3 PA 12.
14) $ 253 3/p 28167 Set 29- Oct 01

WASHINGTON MAICO VIDAL, 24 años, soltero, obrero, oriental, domiciliado en Manuel Lavalleja 4865 apto. 1 y ANA MARIANELA LAPEYRA, 30 años, soltera, labores, oriental, domiciliada en Manuel Lavalleja 4865 apto. 1.
14) $ 253 3/p 28198 Set 29- Oct 01

ALVARO GERARDO PESSINA, 45 años, divorciado, comerciante, oriental, domiciliado en Arquímedes 1189 y MARIA LAURA GIACOSA, 46 años, divorciada, docente, oriental, domiciliada en Chiávari 3084.
14) $ 253 3/p 28267 Set 29- Oct 01

LEONARDO ITAMAR MELGARES, 29 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Cno. Colman 5027/3 y STEFANIE XIMENA TRASORRA, 21 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Cno. Colman 5027/3.
14) $ 253 3/p 28268 Set 29- Oct 01

JUAN CARLOS PRAVIA, 30 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Daniel Zorrilla 5231 bis ap. 7 y PAOLA ALEJANDRA SEXA, 22 años, soltera, labores, oriental, domiciliada en San Martín Pje. H 2015.
14) $ 253 3/p 28302 Set 29- Oct 01

CARLOS EDUARDO URRIOLA, 24 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Idra 7099 y ANA PATRICIA SANSBERRO, 23 años, soltera, labores, oriental, domiciliada en Idra 7099.
14) $ 253 3/p 28314 Set 29- Oct 01

PROPIEDAD LITERARIA Y ARTÍSTICA

BIBLIOTECA NACIONAL

REGISTRO DE DERECHOS DE AUTOR

FEDERICO KALAYJIAN solicita la inscripción de la obra titulada:
Tema Instrumental para los Derechos del Niño, de la cual se declara autor
Montevideo 25 de setiembre de 2008
Dr. Tomás de Mattos
Director General.
17) $ 83 1/p 28171 Set 29- Set 29

MARTIN CAPARROS y SANTIAGO LOPEZ solicitan la inscripción de la obra titulada: EL FUSILAMIENTO (guión de cortometraje) de la cual se declaran autores.
Montevideo 25 de setiembre de 2008
Dr. Tomás de Mattos
Director General.
17) $ 83 1/p 28259 Set 29- Set 29

MARIA DE LOS ANGELES VICTORIA BALZAMO solicita la inscripción de la obra titulada: POR LOS CAMINOS DEL ÉXITO de la cual se declara autora
Montevideo 15 de setiembre de 2008
Dr. Tomás de Mattos
Director General.
17) $ 83 1/p 28261 Set 29- Set 29

MARIA VERONICA VINCENT POPELKA solicitan la inscripción de la obra titulada: LA RESURRECION DE MIS OJOS (obra editada) de la cual se declara autora.
Montevideo 25 de setiembre de 2008
Dr. Tomás de Mattos
Director General.
17) $ 83 1/p 28275 Set 29- Set 29

RECTIFICACIONES DE PARTIDAS

PODER JUDICIAL

MONTEVIDEO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE FAMILIA

DECIMOSEGUNDO TURNO

EDICTOS

En la fecha, se expiden dos edictos del siguiente tenor:
Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Familia de 12o. Turno, dictado en autos caratulados: DÍAZ PURICELLI, LOURDES ELIDA Rectificación de Partida", Ficha N° 2-3-37496/2008, se hace saber que se solicitó la rectificación de la partida de matrimonio de Lourdes Elida Díaz y Mario Gabriele Podestá, Inscripta, el 11 de enero de 1991 ante el Oficial del Registro de Estado Civil de la Oficina N° 7 de Montevideo, Acta N° 27, en el sentido que donde dice "nacida el día dieciocho de octubre de 1961" debe decir "nacida el día dieciseis de octubre de 1961" por así corresponder. Montevideo, ventidos de setiembre de dos mil ocho.
EN FE DE ELLO SIENTO EL PRESENTE, QUE SELLO, SIGNO Y FIRMO EN MONTEVIDEO EN LA FECHA INDICADA. Esc. ESTELA ROSA ALARIO, ACTUARIA.
19) (Sin Costo) 10/p 28298 Set 29- Oct 10

DECIMOTERCER TURNO

EDICTO. Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Familia de Decimo Tercer Turno, en autos caratulados: "RIVERO DE LARA RIVERA, MARIANA RAQUEL - RECTIFICACION DE PARTIDA-" Ficha 2-15022/2008, se hace saber que por Auto Nro. 3304/2008 de fecha 29/07/2008, se solicito la rectificación de la Partida de NACIMIENTO de MARIANA RAQUEL RIVERO DE LARA, inscripta en a Oficina del Registro de Estado Civil de la 9ª Sección Judicial del Departamento de Montevideo, el día 16/03/1965, nacida el 08/03/1965, Acta Nro. 32, en el sentido de donde dice: "MARIANA RAQUEL RIVERO" debe decir: "MARIANA RAQUEL RIVERO DE LARA" por así corresponder.-
Se deja constancia que los presentes autos son trámitados por el Consultorio Jurídico de la Facultad de Derecho de la UDELAR.-
Montevideo, 22 de agosto de 2008.- Esc. OLGA VAES TIRELLI, ACTUARIA ADJUNTA.
19) (Sin Costo) 10/p 28219 Set 29- Oct 10

EDICTO. Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Familia de DECIMO TERCER TURNO, en autos caratulados: "CUERVO, RODOLFO RAMON Y OTROS-RECTIFICACION DE PARTIDA DE NACIMIENTO-". FICHA 2-18137/2008, se hace saber que por Auto Nº 3632/2008 de fecha 12/08/2008, se solicitó la rectificación de la Partida de NACIMIENTO de JOAQUIN CUERVO D'OTTONE, inscripta en la Oficina del Registro de Estado Civil de la Oficina Nro. 3 del Departamento de Montevideo, el día 11/05/1999, Acta Nº 655, en el sentido de hacer constar que donde dice como apellido de la abuela paterna: "CANCLINE" debe decir: "CANCLINI", por así corresponder.-
Montevideo, 03 de Setiembre de 2008.- Esc. OLGA VAES TIRELLI, ACTUARIA ADJUNTA.
19) (Sin Costo) 10/p 28220 Set 29- Oct 10

COLONIA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

EDICTO: POR DISPOSICION DE LA SRA. JUEZ LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE SEGUNDO TURNO DE COLONIA, EN AUTOS CARATULADOS: "FROMAGET, ANA GABRIELA - RECTIFICACION DE PARTIDA DE BRIAN ALAIN - IUE 223-148/2008", SE HACE SABER QUE SE HA SOLICITADO LA RECTIFICACION DE LA PARTIDA DE NACIMIENTO DE BRIAN ALAIN FROMAGET INSCRIPTA CON EL NO. 387 EL 31 DE DICIEMBRE DE 1990 ANTE EL OFICIAL DE ESTADO CIVIL DE LA PRIMERA SECCION JUDICIAL DEL DEPARTAMENTO DE COLONIA, YA QUE DONDE DICE "BROMAGET" DEBIO DECIR "FROMAGET", POR SER COMO CORRESPONDE.-
LA ACCIONANTE ESTA PATROCINADA POR DEFENSORIA DE OFICIO, AUXILIADA DE POBREZA Y AUTORIZADA A PUBLICAR SOLO EN EL DIARIO OFICIAL, SEGUN ART. 89 DEL C.G.P.-
COLONIA, 19 DE AGOSTO DE 2008.- JULIO UMPIERREZ, ACTUARIO ADJUNTO.
19) (Sin Costo) 10/p 28162 Set 29- Oct 10

MALDONADO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

OCTAVO TURNO

EDICTO

Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de Octavo Turno Dra. Alicia Alvarez Martínez, en autos caratulados: "SANTOS BUSTAMANTE, MERCEDES-RECTIFICACION DE PARTIDA" FA. 286-821/2008, se comunica que se solicitó la RECTIFICACION de la partida: 1) defuncion de DANTE JAVIER SANTOS RODRIGUEZ, de la Primera Sección del Departamento de Maldonado, de fecha 28 de Julio de 2008, Acta Nº 404, en el sentido que: a) donde dice estado civil "Casado", debe decir "Divorciado" y donde dice C.I. 2.291.436-5, debe decir "C.I. 2.921.436-5", por así corresponder.-
Maldonado, 27 de Agosto de 2008.- Esc. SILVIA ALVAREZ, Actuaria Adjunta.
19) (Sin Costo) 10/p 28245 Set 29- Oct 10

REMATES

PODER JUDICIAL

MONTEVIDEO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA EN LO CIVIL

QUINTO TURNO

DANIEL ORELLANO
Remate judicial

EDICTO. - Por disposición del SEÑOR JUEZ LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA EN LO CIVIL DE 5º. TURNO, dictada en los autos caratulados: "COTELA LIMITED C/ PARTFIELD INTERNATIONAL CORORATION. EJECUCION HIPOTECARIA." IUE 2-48116/2007, se hace saber que el próximo 20/10/08, hora 15 en el local ubicado en la calle Avda. Uruguay 826 (A.N.R.C.I.) por intermedio del Martillero Daniel Orellano, Matrícula Nº. 4685, R.U.C. 212.222.900.012, asistido por la Señora Alguacil, se procederá al remate público, sin base, al mejor postor y en dólares estadounidenses, del siguiente solar de terreno, edificio y demás mejoras que le acceden: padrón Nº. 28.746, sito en la localidad catastral Montevideo, zona urbana, el que según plano de mensura y reparcelamiento del Agr. Carlos Enrique

Chirico de 9/1989, inscripto el 15/6/1990 ante D. G. C., con el Nº. 17.083 tiene la siguiente descripción y deslinde: lote 1 conformado por las fracciones A y B, con una superficie de mt. 3.305, 66 dcm.. Tiene mt. 37 al Oeste de frente a Bvar. Gral. Artigas, distando su punto más extremo mt. 138,80 de la esquina que forma el Bulevar referido con la Avda. Gral. Rivera, al Norte mt. 62,18 de cm. que lindan con el lote 2 (fracción C); al Noreste, quebrada de tres tramos de recta, corriendo la primera de norte a sur con mt. 13,08 la segunda de oeste a este de mt. 41,22 y la tercera de norte a sur mt. 24,30 dcm., limitando las dos primeras con parte del lote 3 (fracción D) y la última con el padrón 69.032; al Sur mt. 103,29 dcm. tiene de lindero a parte del padrón 28.747.
SE PREVIENE: 1) Que el mejor postor deberá consignar en concepto de seña el 33% de su oferta del valor subastado, en el acto de serle tomada la oferta, en dólares estadounidenses cheque certificado o letra de cambio. 2) Que serán de cargo del mejor postor los gastos y honorarios de escrituración e impuestos que la ley pone a su cargo, asimismo la comisión del martillero 3,66% en el acto y en efectivo del valor subastado. 3) Que será de cargo del expediente, la comisión del martillero, o sea 1,22% del precio resultante. 4) Que solamente son imputables al precio, los tributos necesarios para la escrituración (Contr. Inmobiliaria y Primaría) que se adeudaren a la fecha del remate. 5) Que se desconoce el estado ocupacional. 6) Que el remate se efectúa en las condiciones que surgen de la documentación agregada al expediente, todo lo cual se encuentra de manifiesto en la Oficina Actuaria calle 25 de Mayo Nº. 523 P. 5º. Montevideo, 22 de setiembre de 2008.- Escribana JULIA A. OLIVER, ACTUARIA.
20) $ 7756 5/p 28241 Set 29- Oct 03

DECIMOSEXTO TURNO

EDICTO- Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia en lo Civil de 16to Turno dictada en autos BANCO ITAU URUGUAY S.A. C/ CABRERA, MARIELA Y OTROS - Ejecución de Hipoteca - Ficha 2-30826/2006 se hace saber que el 7 de noviembre de 2008 a las 15 horas en Avenida Uruguay 826 se procederá por intermedio del Rematador MARIO STEFANOLI Mat. 4219 Ruc 211743790012 y asistido por la Sra. Alguacil del Juzgado al remate sin base, en dólares estadounidenses y al mejor postor del siguiente bien inmueble: Terreno, edificio y demás mejoras que le acceden ubicado en la 11era. Sección Judicial de Montevideo localidad catastral Montevideo zona suburbana padrón 154551 que según plano del Agrimensor Juan Solari inscripto en la Dirección de Topografía el 15/8/33 tiene una superficie de 181 mts. 80 dms. con 15 mts. al NE de frente a calle Oyarvide nro. 3263 entre Andres Latorre y Chayos distando el punto más próximo 24 mts. de la esquina que forma con la última de las nombradas, 12 mts. 12 cms. al SE lindando con el padrón 154553, 15 mts. al SO con parte del padrón 61781 y 12,12 mts. al NO por donde confina con el padrón 189247.
SE PREVIENE QUE: 1) El mejor postor deberá consignar el 30% de su oferta en el acto de serle aceptada la misma, en efectivo o cheque certificado y en dolares. 2) Los gastos de tributos, comisiones y escrituración correrán por el interesado y la comisión del rematador e impuestos o sea el 3,66% del precio de remate todo lo que deberá pagarse en el acto y en efectivo y el 1,22% será de cargo del expediente. 3) Se desconoce la situación ocupacional del bien y la existencia de arrendamientos. 4) Se podrán descontar del saldo de precio exclusivamente los impuestos de Primaria y Contribución Inmobiliaria a la fecha del remate. 5) Se desconoce la situación tributaria ante el BPS respecto de las construcciones. Los títulos y antecedentes se encuentran a disposición de los interesados en la Oficina Actuaria del Juzgado. Y a los efectos legales se hacen éstas publicaciones Montevideo, 19 de setiembre de 2008 Escr. MARGARITA BARTABURU, ACTUARIA ADJUNTA.
20) $ 6407 5/p 28286 Set 29- Oct 03

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL DE LA CAPITAL

VIGESIMONOVENO TURNO

GASTON RICCA
Remate judicial
EDICTO.

Por disposición del Juzgado de paz departamental de la capital de 29 turno, en autos: OLIVARI CASTRO, Fernando C/ BERNARD, Martha. Juicio ejecutivo, Exp, 2-31362/2004 se hace saber que el dia 9 de octubre de 2008 a la hora 14 y 30 en calle Humberto 1º, 4030 de Montevideo y asistido por el alguacil de la sede, el martillero Gaston Ricca Mat. 5119 RUT 213146860017, rematara SIN BASE Y AL MEJOR POSTOR el siguiente bien mueble: Automovil, marca Daihatsu Modelo Sirion CL 1.0, STD, 4 puertas año 1998, empadronado con el Num. 932966 (antes 433082) matricula SAB3762 del departamento de Montevideo (antes Num B529804 de Maldonado). SE PREVIENE: 1) que se desconoce si el bien tiene deudas pendientes ante organismos del estado. 2) que el mejor postor debera consignar en el acto del remate por concepto de seña el 30% del precio final mas el 12.2% comision e iva del rematador, seran de cargo del expediente el 2.44% por concepto de comision e impuestos del rematador mas los gastos del remate. 3) que debera constituir domicilio dentro del radio de la sede bajo apercibimiento de no serle aceptada su oferta 4) que la documentación del bien a rematar se encuentra a disposición de los interesados en la actuaria de esta sede en horario de oficina. Montevideo 22 de setiembre de 2008. Esc. Teresita Deambrosi, ACTUARIA.
20) $ 1619 2/p 28242 Set 29- Set 30

CANELONES

JUZGADO DE PAZ

DECIMA SECCION

Edicto. Por disposición de la Señora Jueza de Paz de la 10ª Sección Judicial del departamento de Canelones, en los Autos caratulados "COMFORT S.R.L. c/ Cabrera Luberto, Luciano y Cabrera Aníbal. IUE 194-6/1994. Juicio Ejecutivo por cobro de cheques sin fondo", se rematará por intermedio del martillero Luis Zammarelli Matr. 4327, RUT 110096770019, el día 8 de octubre de 2008 a las 14 horas en Ruta Nacional Nº 7 km 77.800 entre las calles Ansina y José Alonso y Trelles de la ciudad de Tala, al mejor postor, en moneda nacional y con la base de las 2/3 partes del valor de la cédula catastral, los siguientes bienes inmuebles: 1) Fracción de campo ubicado en la 10ª Sección Judicial y Catastral de Canelones, Padrón 53957, antes parte del Padrón 3139, zona rural, el que según plano del Agrim Eneas Villa de noviembre de 1958, inscripto en la D. G. de Catastro con el Nº 10.194 el 17 de noviembre de 1958, se señala con el Nº 2, tiene una superficie de 4 Hás 0082 mc 2607 cmc y se deslinda: al Norte en 134,20 m con fracción Nº 1 del plano; al Este en 297,55 m con Servidumbre de Paso que recorre todo este límite, da salida a Camino Vecinal y separa de la Sucesión Felipe Rodríguez; al Sur en 135,20 m con fracción 3 del plano; y al Oeste en 297,60 m lindando con Antonio Costa. Base: $ 12.653.00. 2) Fracción de campo ubicado en la 10ª Sección Judicial y Catastral de Canelones, Padrón 3114, zona rural, el que según plano del Agrim Bernardo Larrayoz de marzo de 1923, inscripto en la Dirección de Topografía el 27 de junio de 1923, se señala con el Nº 2, tiene una superficie de 18 Hás 8241 mc 82 dmc y se deslinda así: al Norte en 145,10 m con fracción Nº 1 del plano; al SUR en 128,80 m con Sebastiana Fernández; al Este en 1437 m con Máxima Martinez; y al Oeste en 1437,10 m con Vicente Gualco y Dalmira Alarcón. Base: $ 66.512.00. 3) Fracción de campo ubicado en la 10ª Sección Judicial y Catastral de Canelones, Padrón 12753, zona rural, el que según plano del Agrim Heber Rebufello de mayo de 1959, inscripto en la Oficina de Catastro de Pando con el Nº 1106 el 1 de junio de 1959, se señala con la letra "A", tiene una superficie de 14 Hás 8841 mc 61 dmc y se deslinda así: al Sur en 191,90 m de frente a Camino Vecinal; al Oeste en 788,35 m con Alejandro Gualco; al Norte en 190,90 m con Antonio Gualco; y al Este en 771,90 m con Antonio Gualco. Base: $ 66.236.00. 4) Fracción de campo ubicado en la 10ª Sección Judicial y Catastral de Canelones, Padrón 37289, antes en mayor área 9751, zona rural, el que según plano del Agrim Eneas Villa de abril de 1948, inscripto en la Dirección General de Catastro el 10 de abril de 1948 con el Nº 4381, se señala como fracción "3A", tiene una superficie de 3 Hás 8646 mc 75 dmc y se deslinda así: al Norte en 136,60 m de frente a carretera Tala-San Ramón; al Este en 268,15 m con fracción Nº 3 del plano; al Sur Arroyo Tala; y al Oeste en 299,40 m con Juan Pereira. Base: $ 16.160.00. 5) Fracción de campo ubicado en la 10ª Sección Judicial y Catastral de Canelones, Padrón 12043, zona rural, el que según plano del Agrim Alfredo Rodríguez Luciani de julio de 1958, inscripto en la Dirección General de Catastro el 8 de setiembre de 1958 con el Nº 10.114, se señala con el Nº 1, tiene una superficie de 10 Hás 1325 mc y se deslinda así: al Norte en 146 m con Hermenegildo Gualdo; al Sur en

131,60 m con fracción Nº 2 del plano; al Este dos rectas de 538 m y 240 m, separadas por un camino vecinal de 17,50 m de ancho, con Tomás Barreto; y al Oeste dos rectas de 501,70 m y 240 m de frente a camino vecinal que separa de Rosa Martínez De León. A lo largo de este límite y en la extensión de 501,70 m existe servidumbre de paso a favor de fracción Nº 2 del plano. Base: $ 35.802.00. 6) Fracciones de campo ubicados en la 10ª Sección Judicial y Catastral de Canelones, Padrones 3141 y 3142, zona rural, las que según plano del Agrim Carlos Asuaga Requena de agosto de 1975, inscripto en la Dirección General de Catastro con el Nº 17.173 el 10 de setiembre siguiente, se señalan como fracción 1 y 2, las que tienen las siguientes superficies y deslindes: A) fracción Nº 1, Padrón 3142, tiene una superficie de 5 Hás 2068 mc y se deslinda así: al Norte en 134,88 m de frente a Camino Vecinal de 17 Metros de ancho; al Este en 387,38 m con Padrón 3143; al Sur en 135,30 m con fracción Nº 2 del plano; y al Oeste en 387,34 m con Padrón 3139, servidumbre de paso por medio. Base: $ 18.120.00. B) fracción Nº 2, Padrón 3141, tiene una superficie de 12 Hás 9497 mc 72 dmc, y se deslinda así: al Norte en 135,30 m con fracción Nº 1 del plano; al Este en 984,77 m con Padrón 3143; al Sur en 135,80 m con Padrón 3140; y al Oeste en 1003,33 m lindando con Padrón 3139 servidumbre de paso por medio. Base: $ 46.741.00. 7) Fracción de campo ubicado en la 10ª Sección Judicial y Catastral de Canelones, zona rural, Padrón 39395, antes parte del Padrón 9751, paraje "Costa de Tala", el que según plano del Agrim Eneas Villa de abril de 1948, inscripto en la Dirección General de Catastro con el Nº 4381 el 10 de abril de 1948, se señala con el Nº 3, tiene una superficie de 6 Hás 3915 mc 96 dmc y se deslinda así; al Norte en 125,60 m de frente a carretera Tala - San Ramón, por medio de fracción Nº 2 del mismo plano; al Sur linda con Arroyo Tala; al Este en 840,50 m con Sucesión Eustaquia Espino de Alfonzo; y al Oeste con Arroyo Tala y recta de 268,15 metros, lindando con fracción "3A" del plano. Base: $ 26.726.00. Se previene: 1) Que el mejor postor deberá consignar el 30% de su oferta en carácter de seña, al contado, en efectivo o cheque certificado en el momento de serle aceptada. 2) Que el comprador abonará el 3,66% de comisión del rematador e impuestos, en el acto y en efectivo sobre el precio de remate. 3) Que será de cargo del expediente la comisión de venta del rematador e impuestos, o sea el 2,22% del precio de remate. 4) Que será de cargo del comprador los gastos de escrituración, honorarios, certificados y todo lo que la ley pone de su cargo. 5) Que se desconoce la situación tributaria y contributiva nacional y municipal de los bienes, así como su estado ocupacional. 6) Que los bienes se rematan en las condiciones que surge del expediente, de la documentación agregada y de los certificados registrales. 7) Que los antecedentes de los bienes a subastarse se encuentra a disposición y estudio de los interesados en la Sede Judicial, siendo las demás averiguaciones por su exclusivo cargo.
Tala, 18 de setiembre de 2008. Dra. Ma. Gabriella Alanis, JUEZ DE PAZ.
20) $ 12544 3/p 28372 Set 29- Oct 01

DURAZNO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

TERCER TURNO

EDICTO

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Tercer Turno de Durazno, en autos caratulados: ECHEVERRITO LUCU, Liliana C) LOS NOGALES LTDA. VALETTA BONFRISCO, Francisco Carlos, LAURITO SEGOVIA, Gladys Teresa y VALETTA LAURITO, Sergio y Genny.- EJECUCION PRENDARIA E HIPOTECARIA.- I.U.E. 242-69/203 se hace saber al público que el próximo día 13 de Octubre de 2008 a las 15.00 horas, en las puertas de esta Sede sita en calle Eusebio Píriz Nº 850 de la ciudad de Durazno, se procederá a la venta en PUBLICA SUBASTA, por el Sr. Rematador Oscar Eduardo ILUNDAIN y asistido del Sr. Alguacil de esta Sede, sin base al mejor postor, en moneda dólares americanos de los bienes inmuebles embargados en autos: Tres fracciones de campo una de ellas con construcciones y con las demás mejoras que le acceden, situada en el departamento de Flores, Sexta Sección Catastral, zona rural, las que según plano del Agrimensor Santiago RIVAS de mayo de 1921, inscripto en la Dirección de Topografía el 20 de Febrero de 1923, tiene las siguientes características: PADRON Nº 655 fracción letra "I" parte de la fracción "D" del mismo plano y con la fracción letra "E", la fracción letra "I" se compone de una superficie de 845 Héctareas 3.772 metros y se deslinda así: al Norte 3.299 metros con las fracciones "G", "F" y "E" del mismo plano, al Este con el Río Yí y Cañada de Mangrullo, sin medida en el plano, al Sur recta de 2.860 metros de fracción "H", al Oeste 3.205 metros 85 centímetros con Julio Mailhos. La fracción "F" se compone de una superficie de 132 hectáreas 1.996 metros, lindando: al Norte y este con el Río Yí sin medida en el plano, Al Sur 1.201 metros con parte de la fracción "I" ya deslindada, al Oeste 1.341 metros con la fracción "F" del plano.- PADRON 653 se señala como fracción letra "F" y se compone de una superficie de 132 hectáreas 1.996 metros lindando al Norte con el Río Yí, al Sureste 1.341 metros con la fracción letra "E" del plano, al Suroeste 490 metros con la fracción "I" y al Oeste 1.158 metros con la fracción "G" del mismo plano.- PADRON 1.659 se señala como fracción letra "G", consta de una superficie de 132 hectáreas 1.996 metros, lindando: al Norte con el Río Yí, al Este 1.158 metros con fracción "F" del plano, al Sur 1.608 metros con fracción "I" del plano y al Oeste recta de 990 metros con Julio Mailhos.-
SE PREVIENE: I) Se encuentra guardado en Caja de Seguridad de la Sede, Títulos y demás antecedentes dominiales y Plano de Mensura, dejando constancia que los certificados surge contrato de arrendamiento con plazo vigente y contrato de Promesa inscripto con posterioridad a la hipoteca que se ejecuta en autos.- 2) Que el mejor postor deberá consignar en el acto de serle aceptada su oferta, una seña no inferior al 30% de la misma.- 3) Que serán de cuenta del comprador los gastos de escrituración, honorarios, comisión e impuestos de ley.- 4) Se desconoce la situación ocupacional del bien, si existen deudas por Contribución Inmobiliaria y se desconcoce la situación contributiva con B.P.S. por aportes a la Construcción y todo otro tributo que grave al inmueble.- 5) Se deja constancia que el bien se remata en las condiciones que surgen del expediente, de la titulación y de los Certificados Registrales agregados.- Y a los efectos legales se realizan estas publicaciones.- Durazno, 22/09/2008.- Esc. ALBANA DÍAZ, ACTUARIA ADJUNTA.
20) $ 6070 3/p 28285 Set 29- Oct 01

SORIANO

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL DE MERCEDES

PRIMER TURNO

EDICTO Por disposición de la Sra. Juez de Paz Departamental de Mercedes de 1er. Turno, Dra. María Constanza Farfalla, dictada en autos: "ROSAS HNOS. SORIANO LTDA. C/ ADOLFO EUSEBIO HUERTA LIMA. Juicio ejecutivo. I.U.E. 383-478/2005, se hace saber que el día 7 de OCTUBRE de 2008 a la hora 14.30 en puertas de este Juzgado, sito en calle Roosevelt 671 de esta ciudad, el Sr. Rematador Don ROBERTO BARREIRO, Matricula 5795, asistido por el Sr. Alguacil de la sede, sacará a la venta en pública subasta, en dólares americanos, sobre la base de las dos terceras partes de su tasación, equivalente a U$S 3.000.= (dólares americanos), y al mejor postor, el siguiente bien: un bote Fluvimar, modelo Boto 4201 Nº 2796, con motor Mercury 15 HP Nº OT.081820, Matrícula 1037 Puerto de Mercedes, con el nombre "La Calera"- SE PREVIENE: 1) que se desconoce el estado material del bien a rematar. 2) que el mejor postor deberá consignar la totalidad de la oferta en el momento de serle aceptada la postura. 3) Que los gastos y los impuestos que la Ley pone de cargo del comprador serán afrontados por el adquirente.- Se autoriza una (1) publicación.- Mercedes, veintidos de setiembre de dos mil ocho.- Dra. María Constanza Farfalla, Juez de Paz.
20) $ 742 1/p 28157 Set 29- Set 29

SOCIEDADES DE RESPONSABILIDAD LIMITADA

MEGATEK S.A. en lo sucesivo MEGATEK S.R.L.
Transformación de régimen jurídico

DOMICILIO: Río Negro
DURACION: 30 años
CAPITAL: $ 400.000, 100 CUOTAS DE $ 4.000
OBJETO: A) EXPLOTACION AGROPECUARIA.

SOCIOS: ANA LUCIA DIAZ CARDOZO (50 CUOTAS)
WALTER JAVIER CARDOZO PACHECO (50 CUOTAS)
ADMINISTRACIÓN: ANA LUCIA DIAZ CARDOZO
Inscripción: 19/09/2008 Nº 16033.
22) $ 1473 1/p 28135 Set 29- Set 29

ECOCENTRO SRL

Contrato: 5.08.2008.
Inscripción Provisoria: Nº 13970 del 18/08/08
Inscripción definitiva el 8/09/08.
Denominación: ECOCENTRO SRL
Socios: ODERAY ESALTACIÓN AGUSTONI Y CARLOS ODERAY AGUSTONI (50 cuotas cada socio).
CAPITAL: $u 200.000
OBJETO: explotación de comercio en giro de supermercado, venta artículos de alimentación, higiene, decoración, electrodomésticos, ferretería, bazar, utilitarios, confort, venta de leña, vestimenta, comidas al paso, artículos para el hogar en general, podrá llevar a cabo la industrialización, producción, fabricación, comercialización y distribución de materias primas, mercadería de bienes y servicios, incluso anexar otros giros PLAZO: 20 años.
Domicilio: Colonia.- Administración: los 2 socios actuando conjuntamente o indistintamente.
22) $ 2946 1/p 28159 Set 29- Set 29

ET MARGREEN S.R.L. (Antes MARGREEN S.A.)

Asamblea de fecha 29/5/08 modificó el tipo social pasando a ser una Sociedad de Responsabilidad Limitada.
Socios: CV LUXCO S.á.r.l y TAFILAR S.A.
Domicilio: Montevideo.
Objeto actual: A) Industrializar y comercializar en todas sus formas, mercaderías, arrendamientos de bienes, obra y servicios, en los ramos y anexos de alimentación, artículos del hogar y oficina, automotriz bar, bazar, caucho, comunicaciones, construcción, cosmética, cuero, deportes, editorial, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferretería, fotografía, fibras, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, lavadero, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, metalurgia, minería, música, obras de ingeniería, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, prensa, publicidad, química, radio, servicios profesionales, técnicos y administrativos, tabaco, televisión, textil, transporte nacional e internacional de personas, cosas, semovientes y noticias, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria y vidrio; B) Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones y consignaciones; C) Compra, venta, arrendamiento administración, construcción y toda clase de operaciones con bienes inmuebles; D) Explotación agropecuaria, forestación, fruticultura, citricultura y sus derivados. E) Participación, constitución o adquisición de empresas que operen en los ramos preindicados.
Capital actual: $ 29.400.000.- (pesos uruguayos veintinueve millones cuatrocientos) dividido en 29.400 (veintinueve mil cuatrocientas) cuotas de $ 1.000.- (pesos uruguayos mil).
Plazo: 30 años.
Administración: Juan Pablo Alvarado, Oscar Alvarado y Diego Curat.
Registro: 20/6/08, N° 10333.
22) $ 4910 1/p 28210 Set 29- Set 29

"AGRODOLORES S.R.L."

CONTRATO: 10 de octubre de 2007.-
INSCRIPCIÓN: No. 10.885.-
SOCIOS: RICARDO NAZARENO EMIDI (100 CUOTAS) e IGNACIO EDUARDO AMBROSIO (100 CUOTAS).-
OBJETO: Explotación Agropecuaria.-
PLAZO: 30 AÑOS.-
ADMINISTRACIÓN: Cualquiera de los socios actuando indistintamente.-
CAPITAL: 200.000 $U (200 cuotas de 1.000 $U).-
DOMICILIO: Dolores.
22) $ 1473 1/p 28217 Set 29- Set 29

SERVICENTRO GOES S.R.L.
CESION - MODIFICACION

Fecha: 08/07/2008.
Inscripcion: 13071 / 2008
Cedente: OSCAR DOURADO (totalidad).
Cesionaria: CRISTINA ARIJON (50 cuotas).
Administración: MANUEL DE LA IGLESIA.
22) $ 982 1/p 28223 Set 29- Set 29

CAPRILE LTDA.

Contrato: 30/6/2008
Inscripción: Nº 15105
Socios: Julio Ernesto Caprile (70%) y Melisa Carolina Caprile Carballo (30%)
Capital: $ 100.000
Administración: Julio Ernesto Caprile
Plazo: 30 años del 1º/7/08
Domicilio: Salto
Objeto: Herrería, Montajes de Galpones, y Afines.
22) $ 1473 1/p 28237 Set 29- Set 29

AGROLACTEO S.R.L.

Contrato: 19 de agosto de 2008
Inscripción: Nº 14851/2008
Socios: Miriam Yaqueline PEÑA BERMUDEZ (175 cuotas)
Oscar Omar SELLANES (175 cuotas)
Objeto: El objeto de la sociedad será: I) Venta de: a) insumos para ganadería, agricultura, lechería, mascotas y agroindustria en general; b) productos veterinarios; c) artículos de ferretería y barraca en general; d) indumentaria y accesorios; e) artesanías. f) repuestos, accesorios e insumos automotrices; g) motos, motonetas y motociclos. II) Servicio o red de cobranzas y pagos. Redpagos. III) Transporte y fletes en general, propio o a terceros. IV) Industrialización, producción, comercialización, importación, exportación, representación, comisiones, distribución y transporte de toda clase de mercaderías y en todas las ramas de actividad, materias primas, bienes y servicios en todas las ramas en general, sin limitación alguna. En cumplimiento de su objeto, la sociedad podrá realizar toda clase de actos y contratos de adquisición, enajenación, afectación y administración de inmuebles, muebles, mercaderías, industrias, valores - por cuenta propia o de terceros - integrar otras sociedades, y en general podrá realizar cualquier operación de carácter comercial, civil, agropecuaria o industrial, de importación o exportación, en el país o en el extranjero, necesaria para el buen cumplimiento de su objeto.-
Capital: $ 700.000
Administración: conjunta o indistinta por los socios Miriam Yaqueline PEÑA BERMUDEZ y Oscar Omar SELLANES
Plazo: 10 años, prorrogables automáticamente por períodos iguales y consecutivos de dos años cada uno.
Domicilio: departamento de San José.
22) $ 5892 1/p 28247 Set 29- Set 29

"KINDER SAN JOSE SRL"

Contrato: 27/8/2008
Inscripción: 15.089 (5/9/2008)
Socios: ANA SILVIA HERNANDEZ CABRERA, ANIBEL MARIA NEGRO VIOTTI, DORA LAURA BUSTO HERNANDEZ, SUSANA NANIN BENTANCOR DE LEON Y PATRICIA MARIA CARRAU BOVE. (20 cuotas cada socia)
Objeto: colegio bilingüe que atienda los niveles de maternal, inicial y primaria.
Plazo: 5 años prorrogable por períodos iguales.
Capital: $ 100.000
Administración: ANA SILVIA HERNANDEZ CABRERA y DORA LAURA BUSTO HERNANDEZ, conjuntamente.
Domicilio: San José.
22) $ 1964 1/p 28252 Set 29- Set 29

"KAS S.R.L."
CESION

Contrato: 30 de agosto de 2006.-
Inscripción: Nº 22132 14/11/2006
Cedente: Carlos Alfredo FONTICELLI MAREQUE (totalidad de sus cuotas sociales).-
Cesionario: Johnnatan Mauricio RODRIGUEZ PEREIRA.
22) $ 982 1/p 28254 Set 29- Set 29

OPERTRAZ S.R.L.
CESION

Contrato: 17/07/2008
Inscripción: Nº 13425 - 11/08/2008
Cedentes: José Ernesto PONCET CORTAZZO
Nery Federico PONCET CORTAZZO
Cesionarios: Héctor Mario BRUM FIGUEREDO
Luis Eduardo PONCET CORTAZZO
Objeto: 12 cuotas de $ 1000.- Héctor BRUM adquiere 3 cuotas y
Luis PONCET 9 cuotas
Domicilio: Florencio Sánchez - Colonia.
22) $ 1473 1/p 28264 Set 29- Set 29

CANTALAGUA S.R.L.

Contrato: 17/Julio/2008.
Inscripción: 13676/2008.
Socios: FERNANDO URIBE DE BARROS

(Administrador) (5 cuotas) - MARTIN URIBE FERRARI (95).
Objeto: Explotación de tierras en toda variedad y forma.
Capital: $ 100.000
Plazo: 30 años.
Domicilio: Colonia.
22) $ 982 1/p 28290 Set 29- Set 29

ZETAEME SRL

1°/ SETIEMBRE/ 2008.
INSCRIPCIÓN: 14934.
Socios: RODOLFO ZARAGOZA ROSSI (40 cuotas) Administrador.
TAMARA MENDEZ ALVAREZ (30) Administradora.
MARIA DEL ROSARIO RODRIGLIEZ (30).
Objeto: VENTA, IMPORTACIÓN, EXPORTACIÓN DE ROPA.
Plazo: 30 AÑOS.
Domicilio: MONTEVIDEO.
Capital $ 30.000.
22) $ 982 1/p 28291 Set 29- Set 29

HEFFA Ltda.

Contrato: Montevideo, 23.6.08
Inscripción: Nº 12498/08
Socios: Horacio Tate Calvo, Arturo Jorge Pruden, Federico Roberto Pruden y Ernesto Amorín Astigarraga
Capital: $ 1.500.000.- (cada socio 375 cuotas de $ 1000.-)
Objeto: arrendamiento de inmuebles, industrialización, comercialización, representación, importación y exportación de materias primas, mercaderías, bienes y servicios, importación y exportación y realización de cualquier acto, contrato o negocio de cualquier ramo y naturaleza que se considere conveniente y no sea ilícito.
Plazo: 30 años
Administración y representación: serán ejercidas por un administrador designado en asamblea extraordinaria convocada a tal efecto por el voto de socios que representen no menos del 60 por ciento del capital; tendrá las más amplias facultades de administración, gravamen y disposición de los bienes sociales. Para otorgar actos de disposición, afectación o constitución de derechos reales sobre bienes inmuebles o automotores de la sociedad, se requerirá la aprobación de los socios que representen no menos del 60 por ciento del capital social, manifestada en asamblea convocada a tal efecto. La sociedad podrá otorgar poderes generales o especiales los que tendrán las mismas limitación indicadas precedentemente. El primer administrador será Ernesto Amorín Astigarraga, quien permanecerá en el cargo hasta el 1 de julio de 2013.
Domicilio: Montevideo.
22) $ 5401 1/p 28293 Set 29- Set 29

RACOR AIRACON S.R.L.
Modificación

Contrato: Montevideo 21 julio 2008
Inscripción: Nº 13389/2008
Modificación: administración indistinta.
22) $ 491 1/p 28309 Set 29- Set 29

NIÑEZ Y ADOLESCENCIA

PODER JUDICIAL

MONTEVIDEO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE FAMILIA

NOVENO TURNO

EDICTO
Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Familia de 9º Turno, en los autos caratulados "PEREZ, PAOLA -RATIFICACION DE TENENCIA- 2-14840/2008", se cita, llama y emplaza a GIULIANO RAMON ROJAS a deducir sus derechos en el plazo de 90 días, bajo apercibimiento de designársele defensor de oficio.
SE DEJA CONSTANCIA QUE SE CONCEDIO EL BENEFICIO DE AUXILIATORIA DE POBREZA.-
Montevideo, 21 de Agosto 2008. Esc. SUSANA BARREIRO SEIJAS, ACTUARIA ADJUNTA.
26) (Sin Costo) 10/p 28310 Set 29- Oct 10

DECIMOQUINTO TURNO

EDICTO:

Por disposición de la señora Juez Letrada de Familia de 15º Turno, en autos caratulados: "CARBAJAL QUINELI, ESTEBAN MAKENSE. SOLICITANTE: CASTILLO BORDON, FATHIA EMIRE - TENENCIA. AUXILIATORIA DE POBREZA RATIFICACIÓN", Nº de ficha 2-22296/2008; se cita, llama y emplaza a IVONNE DEL CARMEN CARBAJAL en estos autos por el término de 90 días bajo apercibimiento de designárseles defensor de oficio.-
Se deja constancia que para el presente trámite se autorizo la auxiliatoria de pobreza.-
Montevideo, quince de Agosto de dos mil ocho.- Esc. Aricel Fernandez, Actuaria Adjunta.
26) (Sin Costo) 10/p 28312 Set 29- Oct 10

VIGESIMOQUINTO TURNO

EDICTO
Por disposición de la Sra. Juez Letrado de 25º Turno, en autos caratulados: "ANGELELLI ACOSTA CANDIDA C/ OTORMIN JOSE RICARDO. RATIFICACION DE TENENCIA.", IUE 2-56025/2007 según el Decreto Nº 4125/2008 de fecha 27 de Agosto de 2008, se dispuso notificar a el Sr. JOSE RICARDO OTORMIN de estas actuaciones.
Se deja constancia que se otorgó el beneficio de auxiliatoria de pobreza por Decreto 2604 de fecha 04.06.2008.-
Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones.
Montevideo, tres de setiembre de 2008 Dra. María Fernanda Vega Berro, Actuaria Adjunta.
26) (Sin Costo) 10/p 28315 Set 29- Oct 10

VARIOS

PODER EJECUTIVO

MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS

CONTADURIA GENERAL DE LA NACION (CGN)



Contaduría General de la Nación

Llamado a concurso público y abierto al amparo de lo establecido por los artículos 30 a 42 de la Ley Nº 17.556 dirigido a Licenciados en Informática o Ingenieros en Sistemas
Se deberá cumplir 8 horas diarias de labor entre las 9 y las 18 horas
Referencia, Categoría, Nivel, Denominación, Cantidad;
1, Asesor Profesional, II, Ingeniero Senior, 1;
2, Asesor Profesional, III, Ingeniero Junior, 1.
Bases en: www.cgn.gub.uy
También podrán ser retiradas en Colonia 1089, piso 2, Comunicaciones y Relaciones Públicas, en el horario de 9.30 a 14.30 hrs, entre el 22 de setiembre y el 26 de setiembre de 2008, inclusive.
Entrega de Currículums: hasta el 26 de setiembre de 2008 a las 14.30 hs. en la dirección mencionada anteriormente.
IMPORTANTE. Se ponen en conocimiento de los interesados que el vencimiento del plazo de entrega de bases y de curriculums, fue prorrogado hasa el día 3 de octubre.
27) (Cta. Cte.) 1/p 28281 Set 29- Set 29

DIRECCION GENERAL IMPOSITIVA (DGI)

DIVISION ADMINISTRACION

Se cita a la Empresa BELLESCO S.A. y al Sr. ALEJANDRO NATHAN MELAMED, para que comparezcan dentro del horario de Oficina, en Control de Notificaciones de esta División, sita en la calle Fernández Crespo 1534 Piso 8, de esta Ciudad, a notificarse dentro del plazo de treinta días, a contar del siguiente al de la última publicación de este Aviso, de la Resolución de la División Recaudación N° 2/ 1841/2008 de fecha 20/06/2008 dictada en expediente N° 2008/05/005/00/02/12055 caratulado: "BELLESCO S.A. - CONVENIO Y FACILIDADES DE PAGO" bajo apercibimiento de darlos por notificados.
Esta citación se efectúa conforme a lo dispuesto por el Art. 51 del Código Tributario - Ley N° 14.306 de 29/11/74.
Montevideo, 22 de setiembre de 2008
El Director de la División Administración
Lic. Joaquín Serra.
27) (Cta. Cte.) 3/p 28158 Set 29- Oct 01

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL

DIRECCION NACIONAL DE SANIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS (DNSFFAA)



1908 - "Año del Centenario del Hospital Central de las Fuerzas Armadas" - 2008 "Cnel. (Méd.) Fermín Ferreira"

DIRECCIÓN NACIONAL DE SANIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS

Aclaración referente al Concurso Abierto de "Méritos y Opción" de los Servicios Generales.

Donde dice:

1 cargo	**Pediatría**	**Canelones-Toledo**	**Título de Ginecólogo o estar cursando el 3° año del Residentado**
1 cargo	**Ginecología**	**Canelones-Toledo**	**Título de Pediatra o estar cursando el 3° año del Residentado.**

Debe decir:

1 cargo	**Pediatría**	**Canelones-Toledo**	**Título de Pediatra o estar cursando el 3° año del Residentado.**
1 cargo	**Ginecología**	**Canelones-Toledo**	**Título de Ginecólogo o estar cursando el 3° año del Residentado.**

27) (Cta. Cte.) l/p 28177 Set 29- Set 29

ENTES AUTONOMOS

B.C.U. - BANCO CENTRAL DEL URUGUAY



**** MESA DE NEGOCIACIONES ****
**** CAMBIOS Y ARBITRAJES ****
CIERRE DE OPERACIONES DEL DIA 25 DE SETIEMBRE DE 2008

MERCADO DE CAMBIOS

PAISES	MONEDAS TRANSF.	COD.		ARBITRAJES
ARGENTINA	PESO ARGENTINO	0500		3,112000
BRASIL	REAL	1000		1,822800
INGLATERRA	LIBRA ESTERLINA	2700	U$S	1,838600
JAPON	YEN	3600		106,390000
SUIZA	FRANCO SUIZO	5900		1,089700
UNION MONET.EURO	EURO	1111	U$S	1,462300

COTIZACIONES INTERBANCARIAS

				COMPRA	VENTA
ARGENTINA	PESO ARG.BILLETE	0501	$	6,790	6,790
BRASIL	REAL BILLETE	1001	$	11,128	11,128
ESTADOS UNIDOS	DLS. USA BILLETE	2225	$	20,998	20,998
ESTADOS UNIDOS	DLS. USA CABLE	2224	$	20,977	20,977
ESTADOS UNIDOS	DLS. USA FDO BCU	2223	$	20,977	20,977

POR OTROS ARBITRAJES Y/O TASAS CONSULTAR A CENTRO DE COMUNICACION INSTITUCIONAL TELEFAX: 19671690.

27) (Cta. Cte.) l/p 28346 Set 29- Set 29

UNIVERSIDAD DE LA REPUBLICA (UDELAR)

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES

SECCIÓN CONCURSOS - PUBL. 021/08
LLAMADO A CARGOS DOCENTES

Se llama a aspirantes para la provisión efectiva de los siguientes cargos docentes, en el marco del LLOA:

* 1 Profesor Agregado (Esc. G, Go. 4, 10 hs.) para cumplir funciones de Investigación en el Area de Estado y Políticas Públicas y Enseñanza en la Licenciatura en Ciencia Política - Dpto. Ciencia Política - Expe. 230400-001116-08 - Llam. 060/08

* 1 Profesor Agregado (Esc. G, Go. 4, 10 hs.) para cumplir funciones de Investigación y Enseñanza en el Departamento de Ciencia Política - Dpto. Ciencia Política - Expe. 230400-001108-08 - Llam. 061/08

* 1 Profesor Agregado (Esc. G, Go. 4, 10 hs.) para cumplir funciones de Investigación en el Area de Estado y Políticas Públicas y Enseñanza en la Lic. en Ciencia Política - Dpto. Ciencia Política - Expe. 230400-001060-08 - Llam. 062/08

* 1 Profesor Agregado (Esc. G, Go. 4, 10 hs.) para cumplir funciones de Investigación en Area de Estado y Políticas Públicas y de Enseñanza en la Lic. en Ciencia Política - Dpto. Ciencia Política - Expe. 230400-001052-08 - Llam. 063/08

* 1 Profesor Adjunto (Esc. G, Go. 3, 10 hs.) para cumplir funciones de Investigación en el Area de Gobierno, Partidos y Elecciones del Departamento de Ciencia Política y de Enseñanza en el Módulo de Instituciones Políticas y Actores de la Lic. en Ciencia Política - Dpto. Ciencia Política - Expe. 230400-001079-08 - Llam. 064/08

* 1 Profesor Adjunto (Esc. G, Go. 3, 10 hs.) para cumplir funciones de Investigación en el Area de Estado y Políticas Públicas del Dpto. y de Enseñanza en el Módulo Metodológico de la Lic. en C. Política - Dpto. Ciencia Política - Expe. 230400-001087-08 - Llam. 065/08

* 1 Profesor Adjunto (Esc. G, Go. 3, 10 hs.) para cumplir funciones de Investigación en el Area de Estado y Políticas Públicas del Dpto. de C. Política y de Enseñanza en el Módulo de Estado y Políticas Públicas de la Lic. en C. Política - Dpto. Ciencia Política - Expe. 230400-001095-08 - Llam. 066/08

* 1 Asistente Docencia e Investigación (Esc. G, Go. 2, 10 hs.) para tareas de asistencia a la docencia y a la investigación en el Dpto. de Sociología - Dpto. Sociología - Expe. 230300-001460-08 - Llam. 067/08

* 1 Asistente Docencia e Investigación (Esc. G, Go. 2, 10 hs.) para tareas de asistencia a la docencia y a la investigación - Dpto. Sociología - Expe. 230300-001452-08 - Llam. 068/08

* 1 Asistente (Esc. G, Go. 2, 10 hs.) para el Area de Economía Laboral - Dpto. Economía - Expe. 230200-000937-08 - Llam. 070/08
* 1 Asistente (Esc. G, Go. 2, 10 hs.) para el Area de Economía Laboral - Dpto. Economía - Expe. 230200-000929-08 - Llam. 071/08
PLAZO DE INSCRIPCIONES: 29 de setiembre al 01 de diciembre de 2008
REQUISITOS PARA LA PRESENTACIÓN: Retirar en Sección Concursos de la FCS - Constituyente 1502 - 3er. Piso, de lunes a viernes de 10 a 13 horas.
SECCIÓN CONCURSOS - FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES.
27) (Cta. Cte.) 1/p 28185 Set 29- Set 29

FACULTAD DE VETERINARIA

Montevideo, 10 de setiembre de 2008
LLAMADO A CARGOS DOCENTES DEFINITIVOS
CARTELERAS CyC 265/08, 266/08, 274/08 y 281/08
Concursos de Méritos y Pruebas
1 Profesor Agregado, Esc. G, Gr. 4, 20 a 40 hs. sem. para el Depto. de Fisiología - Área Farmacología Exp. 7606/08- CIERRE: 4 de noviembre de 2008 - 12.00 horas.
1 Profesor Adjunto, Esc. G, Gr. 3, 20 a 40 hs. sem. para el Área Salud Pública Veterinaria. Exp.7607/08 CIERRE: 7 de noviembre de 2008 -12.00 hs.
1 Profesor Adjunto, Esc. G, Gr. 3, 20 a 40 hs. sem. para el Depto de Equinos Exp.7608/08 CIERRE: 11 de noviembre de 2008 -12.00 hs.
1 Profesor Adjunto, Esc. G, Gr. 3, 10 a 40 hs. sem. para el Área de Bioquímica Exp.7610/08 CIERRE: 18 de noviembre de 2008 -12.00 hs.
1 Profesor Adjunto, Esc. G, Gr. 3, 10 a 40 hs. sem. para el Área de Genética Exp.7613/08 CIERRE: 21 de noviembre de 2008 -12.00 hs.
Informes, inscripciones y reglamentaciones: Sec. Concursos y Comisiones de lunes a viernes de 9.00 a 12.30 hs., A. Lasplaces 1550. Tel. 6280129, WEB: www.fvet.edu.uy.
Vencido el plazo no se recibirá inscripción ni se agregarán documentos.
27) (Cta. Cte.) 1/p 28181 Set 29- Set 29

SERVICIOS DESCENTRALIZADOS INAU - INSTITUTO DEL NIÑO Y DEL ADOLESCENTE DEL URUGUAY

División Recursos Humanos
Departamento de Personal

De acuerdo con lo dispuesto por el Art. 24 del Decreto Ley N° 14.416 del 28.12.975 y por Decreto 241/969, se notifica a la Sra Adriana Espina de la Resolución del Directorio N° 2215/08 de fecha 11/08/008 que ha continuación se transcribe: "Dejase sin efectos la designación de la Sra. Adriana Espina en la funcion contratada eventual de Instructor V Hogar, Educador del Menor, Escalafón D, Grado 02 efectuada mediante Resolución N° 1785/08 de fecha 2 de julio de 2008. Firmado Prof. Psic. Victor Giorgi Presidente INAU, Prof Lic. Cristina Alvarez Directora INAU.
27) (Cta. Cte.) 3/p 28300 Set 29- Oct 01

DIVISION JURIDICA
DEPARTAMENTO DE TASAS Y MULTAS

Por este medio se le confiere vista en los términos del Artículo 76 del DECRETO 500/91, por el término de 10 días, bajo apercibimiento de darselo por notificado en el Departamento de Tasas y Multas, sito en Fernández Crespo 1796, Subsuelo:
- Al Sr. GABRIEL ARTIGAS, de la infracción constatada en la DISCOTECA "DON QUIJOTE", según EXPEDIENTE Nª 600/2005, ACTA DE INFRACCION Nª 24828/2005.
- Al Sr. GABRIEL ARTIGAS, de la infracción constatada en la DISCOTECA "DON QUIJOTE", según EXPEDIENTE Nª 777/2005, ACTA DE INFRACCION Nª 24130/2005.
- Al Sr. RUBEN DARIO OLIVERA, de la infracción constatada en la DISCOTECA "LA QUINTA", según EXPEDIENTE Nª 1629/2005, ACTA DE INFRACCION Nª 21528/2005.
- A la EMPRESA DISCOTECA AREA - VIÑALES S.A. RUC. 21.145.307.0017, según EXPEDIENTE Nª 1723/2006, ACTA DE INFRACCION Nª 23928/2006.
DE ACUERDO AL ARTÍCULO 51 DEL CODIGO TRIBUTARIO SE LE NOTIFICA:
- Al Sr. GONZALO DE SOUZA, de la infracción constatada en el PUB "DEMIS", según RESOLUCION Nª 440/2003, EXPEDIENTE Nª 202/2003, por la que se aplica una multa de 10 unidades reajustables por infracción al Artículo 98ª del Código del Niño.
- Al Sr. ANA PREON Y/O PRIOR, de la infracción constatada en la WHISKERIA "MALIKIBU", según RESOLUCION Nª 473/2003, EXPEDIENTE Nª 204/2003, por la que se aplica una multa de 20 unidades reajustables por infracción al Artículo 98ª del Código del Niño.
- Al Sr. SERGIO ARBIZA, de la infracción constatada en la DISCOTECA "LA BASE", según RESOLUCION Nª 435/2003, EXPEDIENTE Nª 205/2003, por la que se aplica una multa de 15 unidades reajustables por infracción al Artículo 100ª del Código del Niño.
- Al Sr. CARLOS OLIVERA, de la infracción constatada en el POOL "MILENIUM", según RESOLUCION Nª 1628/2003, EXPEDIENTE Nª, 1970/2003, por la que se aplica una multa de 60 unidades reajustables por infracción al Artículo 100ª del Código del Niño y Resolución 1981/96.
- Al Sr. ALBERTO SOCA, de la infracción constatada en la WHISKERIA "LAS GATITAS", según RESOLUCION Nª 516/2004, EXPEDIENTE Nª 4415/2003, por la que se aplica una multa de 10 unidades reajustables por infracción al Artículo 98ª del Código del Niño.
- Al Sr. JOSE PEREZ, de la infracción constatada en el BAR "MAMUT", según RESOLUCION Nª 346/2004, EXPEDIENTE Nª 690/2004, por la que se aplica una multa de 10 unidades reajustables por infracción al Artículo 98ª del Código del Niño.
- Al Sr. RUBEN HERNANDEZ, de la infracción constatada en el BAR "AMANECER", según RESOLUCION Nª 547/2004, EXPEDIENTE Nª 1774/2004, por la que se aplica una multa de 10 unidades reajustables por infracción al Artículo 98ª del Código del Niño.
- A la Sra. LILIANA ORCAJO, de la infracción constatada en el POOL "JODYLLY", según RESOLUCION Nª 682/2004, EXPEDIENTE Nª 2377/2004, por la que se aplica una multa de 10 unidades reajustables por infracción a la Resolución Nª 1981/96.
- Al Sr. ALFREDO PUIG, de la infracción constatada en el POOL "CONE", según RESOLUCION Nª 958/2004, EXPEDIENTE Nª 3853/2004, por la que se aplica una multa de 5 unidades reajustables por Infracción a la Resolución 1981/96.
- A la Sra. ANA PREON Y/O PRIOR, de la infracción constatada en la WHISKERIA "MALIKIBU", según RESOLUCION Nª 473/2003, EXPEDIENTE Nª 204/2003, por la que se aplica una multa de 20 unidades reajustables por infracción al Artículo 98° del Código del Niño.
DE ACUERDO AL ARTICULO 91 DEL DECRETO 500/91 SE LE NOTIFICA:
- Al Sr. FELIPE FORJAN, de la infracción constatada en el KIOSKO "DRUGSTORE", según RESOLUCION Nª 1523/2007, EXPEDIENTE Nª 364/2005, por la que se aplica una multa de 50 unidades reajustables por infracción al Art. 187ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. JORGE CAJES, de la infracción constatada en el POOL Y CANTINA, según RESOLUCION Nª 399/2007, EXPEDIENTE Nª 1378/2005, por la que se aplica una multa de 50 unidades reajustables por infracción al Art. 186ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- A la Sra. MARIA DEL CARMEN MIRANDA, de la infracción constatada en el POOL "LA GUAPA", según RESOLUCION Nª 525/2008, EXPEDIENTE Nª 2191/2005, por la que se aplica una multa de 60 unidades reajustables por infracción al Art. 186ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. ALEJANDRO MUNIZ, de la infracción constatada en la DISCOTECA "APOTHECA", según RESOLUCION Nª 689/2005, EXPEDIENTE Nª 2438/2005, por la que se aplica una multa de 25 unidades reajustables por infracción al Art. 98ª Y 100ª del Código del Niño.
- A la Sra. DINORAH ESTEFAN, de la infracción constatada en la DISCOTECA "TOTEM", según RESOLUCION Nª 553/2008, EXPEDIENTE Nª 3328/2005, por la que se aplica una multa de 50 unidades reajustables por infracción al Art. 186ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. LUIS CURBELO, de la infracción constatada en el BAR "LA CUEVA DEL OSO", según RESOLUCION Nª 526/2008, EXPEDIENTE Nª 3434/2005, por la que se: aplica una multa de 50 unidades reajustables por infracción al Art. 187ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. CLAUDIO OLIVA, de la infracción constatada en el PUB Y POOL "CAFÉ DEL BOSQUE", según RESOLUCION Nª 684/2008, EXPEDIENTE Nª 3439/2005, por la que se aplica una multa de 80 unidades reajustables por infracción al Art. 186ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. ESTEBAN FIGUEIRAS, de la infracción constatada en JUEGOS ELECTRONICOS M. HERNANDEZ, según RESOLUCION Nª 095/2007, EXPEDIENTE

Nª 3802/2005, por la que se aplica una multa de 50 unidades reajustables por infracción al Art. 186ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. MARCELO SILVA, de la infracción constatada en el PUB "MOJITO", según RESOLUCION Nª 527/2008, EXPEDIENTE Nª 4282/2005, por la que se aplica una multa de 60 unidades reajustables por infracción al Art. 186ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. WILSON MASTROIANNI, de la infracción constatada en el PUB "PLANTA ALTA", según RESOLUCION Nª 487/2008, EXPEDIENTE Nª 4348/2005, por la que se aplica una multa de 50 unidades reajustables por infracción al Art. 186ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. JOSE GULARTE, de la infracción constatada en el POOL CON CANTINA, según RESOLUCION Nª 158/2008, EXPEDIENTE Nª 4379/2005, por la que se aplica una multa de 130 unidades reajustables por infracción al Art. 186ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. RICHARD ELGARTE, de la infracción constatada en el BAR Y POOL "LA BUENA ONDA", según RESOLUCION Nª 528/2008, EXPEDIENTE Nª 4396/2005, por la que se aplica una multa de 70 unidades reajustables por infracción a los Art. 186ª y 187ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. CARLOS NUÑEZ, de la infracción constatada en el POOL "LA GASOLINA", según RESOLUCION Nª 760/2007, EXPEDIENTE Nª 4858/2005, por la que se aplica una multa de 60 unidades reajustables por infracción a los Art. 186ª y 187ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- A la Empresa GRIL NOR S.A., de la infracción constatada en el PUB "ROUGE", según RESOLUCION Nª 529/2008, EXPEDIENTE Nª 5363/2005, por la que se aplica una multa de $ 431, por infracción al Art. 608ª de la Ley 16.736.
- Al Sr. ANDRES ALONSO, de la infracción constatada en el PUB "MARABO", según RESOLUCION Nª 1342/2007, EXPEDIENTE Nª 5364/2005, por la que se aplica una multa de 80 unidades reajustables y $ 486, por infracción a los Art. 186ª y 187ª del Código de la Niñez y la Adolescencia y al Art. 608ª de la Ley 16.736.
- A la Sra ROSANA VARGAS, de la infracción constatada en el PUB "EL BASTION", según RESOLUCION Nª 569/2008, EXPEDIENTE Nª 5360/2005, por la que se aplica una multa de $ 544, por infracción al Art. 608ª de la Ley 16.736.
- A la Sra. LAURA FONSALIA, de la infracción constatada en el PUB "A NINGUN LADO", según RESOLUCION Nª 685/2008, EXPEDIENTE Nª 712/2006, por la que se aplica una multa de 70 unidades reajustables por infracción a los Art. 186ª y 187ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. GUSTAVO BAILON, de la infracción constatada en el PUB "LA MAMMA", según RESOLUCION Nª 531/2008, EXPEDIENTE Nª 1110/2006, por la que se aplica una multa de 70 unidades reajustables por infracción a los Art. 186ª y 187ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. GONZALO PADIN, de la infracción constatada en el BAILE DEL CLUB SOCIAL PALMIRENSE, según RESOLUCION Nª 452/2008, EXPEDIENTE Nª 1230/2006, por la que se aplica una multa de 80 unidades reajustables por infracción al Art. 186ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. PABLO MEDEIROS, de la infracción constatada en el PUESTO DE BEBIDAS "COPAS", según RESOLUCIONES Nª 639/2008 y 1410/2008, EXPEDIENTE Nª 1718/2006, por la que se aplica una multa de 50 unidades reajustables por infracción al Art. 187ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. JULIO ANTUNEZ, de la infracción constatada en la DISCOTECA "MOE'S", según RESOLUCION Nª 686/2008, EXPEDIENTE Nª 2003/2006, por la que se aplica una multa de 50 unidades reajustables por infracción al Art. 187ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. RAUL BALAO, de la infracción constatada en el BAILE EN CLUB SOCIAL Y DEPORTIVO PEÑAROL, según RESOLUCIONES Nª 1395/2007 Y 237/2008, EXPEDIENTE Nª 4546/2007, por la que se aplica una multa de 50 unidades reajustables por infracción al Art. 186ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. OSCAR PERUCHENA, de la infracción constatada en la DISCOTECA "EL CASTILLO", según RESOLUCION Nª 240/2007, EXPEDIENTE Nª 431/2007, por la que se aplica una multa de 70 unidades reajustables por infracción al Art. 186ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- A la Empresa ROMULO FERREIRA, de la infracción constatada en el KIOSKO "AM-PM", según RESOLUCION Nª 634/2007, EXPEDIENTE Nª 618/2007, por la que se aplica una multa de 50 unidades reajustables por infracción al Art. 187ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- A la Sra. ELIZABETH MARTINS, de la infracción constatada en la WHISKERIA "LUZ DE LUNA", según RESOLUCION Nª 259/2007, EXPEDIENTE Nª 646/2007, por la que se aplica una multa de 60 unidades reajustables por infracción a los Art. 186ª y 187ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. JUAN PABLO LAGUARDA, de la infracción constatada en el PUB "PATA PALO", según RESOLUCION Nª 321/2007, EXPEDIENTE Nª 875/2007, por la que se aplica una multa de 60 unidades reajustables por infracción a los Art. 186ª y 187ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. NELSON MOREIRA, de la infracción constatada en el PUB "BAR E BAR", según RESOLUCION Nª 322/2007, EXPEDIENTE Nª 876/2007, por la que se aplica una multa de 80 unidades reajustables por infracción a los Art. 186ª y 187ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. JAVIER VAEZ, de la infracción constatada en el SALON "JAVIER VAEZ", según RESOLUCION Nª 797/2007, EXPEDIENTE Nª 1415/2007, por la que se aplica una multa de 30 unidades reajustables por infracción a la Ley 16.034/89.
- Al Sr. MAURICIO LUCAS GRANJA, de la infracción constatada en el DESPACHO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS, según RESOLUCION Nª 1003/2007, EXPEDIENTE Nª 2017/2007, por la que se aplica una multa de 60 unidades reajustables por infracción al Art. 187ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. WASHINGTON LLOVET, de la infracción constatada en el PUB "ALQUIMIA", según RESOLUCION Nª 1403/2007, EXPEDIENTE Nª 4535/2007, por la que se aplica una multa de 50 unidades reajustables por infracción a los Art. 186ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- A la Empresa MIR LTDA., de la infracción constatada según RESOLUCION Nª 1548/2007, EXPEDIENTE Nª 4941/2007, por la que se aplica una multa de 22.50 unidades reajustables por infracción al Art. 173ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. MARTIN VEGA, de la infracción constatada en la WHISKERIA "MALIKIBU", según RESOLUCION Nª 488/2008, EXPEDIENTE Nª 6366/2007, por la que se aplica una multa de 70 unidades reajustables por infracción a los Art. 186ª Y 187ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. MARCELO ROMERO, de la infracción constatada en el RESTO - BAR "MIX", según RESOLUCION Nª 242/2008, EXPEDIENTE Nª 226/2008, por la que se aplica una multa de 60 unidades reajustables por infracción a los Art. 187ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. GILSON OLIVEIRA, de la infracción constatada en el PUB "HUACA DEL BRUJO", según RESOLUCION Nª 557/2008, EXPEDIENTE Nª 395/2008, por la que se aplica una multa de 60 unidades reajustables por infracción a los Art. 186ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. JAVIER GONZALEZ, de la infracción constatada en la DISCOTECA "B.A.", según RESOLUCION Nª 301/2008, EXPEDIENTE Nª 602/2008, por la que se aplica una multa de 170 unidades reajustables por infracción a los Art. 186ª y 187ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. JAVIER GONZALEZ, de la infracción constatada en la DISCOTECA "B.A.", según RESOLUCIONES Nª 305/2008 y 284/2008, EXPEDIENTE Nª 398/2008, por la que se aplica una multa de 80 y 130 unidades reajustables respectivamente por infracción a los Art. 186ª y 187ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. WALTER MARCELO HEREDIA, de la infracción constatada en la DISCOTECA "BLUE", según RESOLUCION Nª 302/2008, EXPEDIENTE Nª 601/2008, por la que se aplica una multa de 60 unidades reajustables por infracción a los Art. 186ª y 187ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. PEDRO RODRIGUEZ, de la infracción constatada en la DISCOTECA "SANTOS Y PECADORES", según RESOLUCION Nª 293/2008, EXPEDIENTE Nª 614/2008, por la que se aplica una multa de 60 unidades reajustables por infracción a los Art. 186ª y 187ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. JAVIER GONZALEZ, de la infracción constatada en la DISCOTECA "B.A.", según RESOLUCION Nª 292/2008, EXPEDIENTE Nª 618/2008, por la que se aplica una multa de 240 unidades reajustables por infracción a los Art. 186ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. JAVIER GONZALEZ, de la infracción constatada en la DISCOTECA "B.A.", según RESOLUCION Nª 340/2008, EXPEDIENTE Nª 620/2008, por la que se aplica una multa de 300 unidades reajustables por infracción a los Art. 186ª y 187ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- A la Empresa ALAZUL S.A., de la infracción constatada en el PUB "DIVINA", según RESOLUCION Nª 289/2008, EXPEDIENTE Nª 627/2008, por la que se aplica una multa de 80 unidades reajustables

por infracción a los Art. 186ª y 187ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- A la Empresa ALAZUL S.A., de la infracción constatada en el PUB "DIVINA", según RESOLUCION Nª 346/2008, EXPEDIENTE Nª 824/2008, por la que se aplica una multa de 70 unidades reajustables por infracción a los Art. 186ª y 187ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. JULIO CESAR CARDOZO, de la infracción constatada en la PIZZERIA "SINAI", según RESOLUCION Nª 435/ 2008, EXPEDIENTE Nª 825/2008, por la que se aplica una multa de 50 unidades reajustables por infracción a los Art. 186ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. JAVIER GONZALEZ, de la infracción constatada en la DISCOTECA "B.A.", según RESOLUCION Nª 351/2008, EXPEDIENTE Nª 860/2008, por la que se aplica una multa de 240 unidades reajustables por infracción a los Art. 186ª Y 187ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. GUILLERMO RODRIGUEZ, de la infracción constatada en el PUB "BLACK BAR", según RESOLUCION Nª 347/2008, EXPEDIENTE Nª 826/2008, por la que se aplica una multa de 50 unidades reajustables por infracción a los Art. 186ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- A la Empresa B.A. S.A., de la infracción constatada en la DISCOTECA "B.A.", según RESOLUCION Nª 737/2008, EXPEDIENTE Nª 859/2008, por la que se aplica una multa de 80 unidades reajustables por infracción al Art. 186ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- A la Empresa BERYBLEC S.A., de la infracción constatada en la DISCOTECA "KEOPS", según RESOLUCION Nª 437/ 2008, EXPEDIENTE Nª 829/2008, por la que se aplica una multa de 50 unidades reajustables, por infracción al Art. 187ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. MIGUEL VIÑOLY, de la infracción constatada en JUEGOS ELECTRONICOS DEL CLUB EL TIMON, según RESOLUCION Nª 320/2007, EXPEDIENTE Nª 769/2007, por la que se aplica una multa de 50 unidades reajustables por infracción al Art. 186ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
- Al Sr. FABIO AGUIRRE, de la infracción constatada en la PIZZERIA "FRIENDS", según RESOLUCION Nª 1374/2007, EXPEDIENTE Nª 3977/2007, por la que se aplica una multa de 60 unidades reajustables por infracción al Art. 187ª del Código de la Niñez y la Adolescencia.
27) (Cta. Cte.) 3/p 28301 Set 29- Oct 01

INTENDENCIAS

INTENDENCIA MUNICIPAL DE CANELONES

*** COMUNA CANARIA**
LLAMADO ABIERTO No. 05/08

LA INTENDENCIA MUNICIPAL DE CANELONES LLAMA A INSCRIPCION A ASPIRANTES PARA CUMPLIR TAREAS DE AYUDANTE TECNICO DE INGENIERO, DESEMPEÑANDOSE EN LA DIRECCION GENERAL DE OBRAS, TRES (3) PLAZAS, DEPENDIENTE DE LA DIRECCION GENERAL DE OBRAS.-
INSCRIPCIÓNES: SERAN RECIBIDAS POR LA UNIDAD DE SELECCION Y CARRERA FUNCIONAL, PLANEAMIENTO Y DESARROLLO DE RECURSOS HUMANOS, CALLE TREINTA Y TRES 671, DE LA CIUDAD DE CANELONES, A PARTIR DEL DIA LUNES 29 DE SETIEMBRE DE 2008 HASTA EL DIA VIERNES 10 DE OCTUBRE DE 2008 INCLUSIVE, EN EL HORARIO DE 10:30 A 16:30 HS-.
27) (Cta. Cte.) 1/p 28213 Set 29- Set 29

*** COMUNA CANARIA**
LLAMADO EXTERNO No. 09/08

LA INTENDENCIA MUNICIPAL DE CANELONES LLAMA A INSCRIPCION A ASPIRANTES PARA CUMPLIR TAREAS COMO OPERARIO II-
INSCRIPCIÓNES: SERAN RECIBIDAS POR EL RESPONSABLE DE LAS INSCRIPCIONES EN LA JUNTA LOCAL DE PANDO Y ATLANTIDA A PARTIR DEL DIA LUNES 29 DE SETIEMBRE DE 2008 HASTA EL DIA VIERNES 10 DE OCTUBRE DE 2008 INCLUSIVE, EN EL HORARIO DE 10:30 A 16:00 HS-.
27) (Cta. Cte.) 1/p 28214 Set 29- Set 29

PODER JUDICIAL

MONTEVIDEO

SUPREMA CORTE DE JUSTICIA

SECRETARIA DE LA SUPREMA CORTE DE JUSTICIA
A los efectos de lo dispuesto por el Art. 16, lit. c de la Acordada Nº 7533 de 22 de octubre del 2004 -Reglamento Notarial-, se hace saber que por Resolución de la SUPREMA CORTE DE JUSTICIA del día de la fecha se autorizó a doña Carla Karina MILAN VARGAS para ejercer la profesión de ESCRIBANO PÚBLICO en todo el territorio de la República.-
Montevideo, 22 de setiembre de 2008.- Dra. MARTHA B. CHAO de INCHAUSTI, Secretaria Letrada de la Suprema Corte de Justicia.
27) $ 417 1/p 28221 Set 29- Set 29

SECRETARIA DE LA SUPREMA CORTE DE JUSTICIA
A los efectos de lo dispuesto por el Art. 16, lit. c de la Acordada Nº 7533 de 22 de octubre del 2004 -Reglamento Notarial-, se hace saber que por Resolución de la SUPREMA CORTE DE JUSTICIA del día de la fecha se autorizó a doña Silvia Mercedes MONTAÑA BENITES para ejercer la profesión de ESCRIBANO PÚBLICO en todo el territorio de la República.-
Montevideo, 22 de setiembre de 2008.- Dra. MARTHA B. CHAO de INCHAUSTI, Secretaria Letrada de la Suprema Corte de Justicia.
27) $ 417 1/p 28222 Set 29- Set 29

SECRETARIA DE LA SUPREMA CORTE DE JUSTICIA .
A los efectos de lo dispuesto por el Art. 16, lit.c de la Acordada Nº 7533 de 22 de octubre del 2004 - Reglamento Notarial-, se hace saber que por Resolucion de la SUPREMA CORTE DE JUSTICIA del día de la fecha se autorizó a don Pablo Eduardo BORSANI VENTOSO para ejercer la profesión de ESCRIBANO PÚBLICO en todo el territorio de la República.-
Montevideo, 22 de setiembre de 2008.-
Dra. MARTHA B. CHAO de INCHAUSTI, Secretaria Letrada de la Suprema Corte de Justicia.
27) $ 417 1/p 28265 Set 29- Set 29

SECRETARIA DE LA SUPREMA CORTE DE JUSTICIA
A los efectos de lo dispuesto por el Art. 16, lit. c de la Acordada Nº 7533 de 22 de octubre del 2004 -Reglamento Notarial-, se hace saber que por Resolución de la SUPREMA CORTE DE JUSTICIA del día de la fecha se autorizó a doña Leticia Jimena IGLESIAS VAZQUEZ. para ejercer la profesión de ESCRIBANO PÚBLICO en todo el territorio de la República.-
Montevideo, 22 de setiembre de 2008. Dra. MARTHA B. CHAO de INCHAUSTI, Secretaria Letrada de la Suprema Corte de Justicia.
27) $ 417 1/p 28289 Set 29- Set 29

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA EN LO CIVIL

QUINTO TURNO

EDICTO. Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia en lo Civil de 5° Turno, en autos caratulados: "Copropietarios del Edificio Yaguará c/ RIVERA, Guillermo y otros - Juicio Ejecutivo" ficha 2-13671/2008, se cita, llama y emplaza a los sucesores a cualquier título de Guillermo RIVERA CELAYETA, Gualberto ALONSO y Susana PANISSA, a estar a derecho en autos, por el término de 90 días, bajo apercibimiento de nombrárseles Defensor de Oficio, con quien se seguirán estos procedimientos.
Montevideo, 21 de julio de 2008 Dra. MARIANA ECHENAGUSIA, ACTUARIA ADJUNTA.
27) $ 4166 10/p 28278 Set 29- Oct 10

ROCHA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE CHUY

PRIMER TURNO

*** EDICTO ***

Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de 1º Turno de Chuy, en autos caratulados: "I.M.R. C/ PEREYRA JULIO; DEBITA ELCIRA;, NUÑEZ RENZO Y OTROS.- ACCION REIVINDICATORIA"; Ficha Nº 343-17/ 2006; se hace saber que por Decreto Nº 1086/ 2008, de fecha 27 de Junio de 2008; se CITA, LLAMA Y EMPLAZA, por el término legal a todos quienes se consideren con derechos, y

a todo ocupante; respecto el inmueble padrón Nº 2667 de la 5ª Sección Catastral de Rocha, Paraje "Bañado de los Indios"; a estar a derecho en estos autos, bajo apercibimiento de designárseles Defensor de Oficio, con quién se seguirán las actuaciones en caso de incomparecencia.-
Chuy, 16 de Julio de 2008 Esc. SANTIAGO DURAN NUÑEZ, Actuario Adjunto.
27) (Cta. Cte.) 10/p 28211 Set 29- Oct 10

ESTATUTOS Y BALANCES DE SOCIEDADES ANONIMAS

SIDERTECH S.A.

$ 1.600.000
100 AÑOS
MONTEVIDEO
Industrializar, comercializar: mercaderías, arrendamiento de bienes, obras, servicios: alimentación, hogar, oficina, automotriz, bar, bazar, caucho, construcción, cosmética, cueros, editorial, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, ferretería, fotografía, fibras, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, lavadero, librería, limpieza, madera, máquinas, mecánica, metalurgia, música, obras de ingeniería, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, publicidad, química, servicios profesionales, técnicos, administrativos, tabaco, textil, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio. Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, consignaciones. Compraventa, arrendamiento, administración, construcción, operaciones con inmuebles, excepto rurales. Participación, constitución, adquisición empresas operen ramos preindicados.
Inscripción 19/09/2008 N° 16028.
28) $ 2455 1/p 28136 Set 29- Set 29

IMPORTER S.A.

$ 1.600.000
100 AÑOS
MONTEVIDEO
Industrializar, comercializar: mercaderías, arrendamiento de bienes, obras, servicios: alimentación, hogar, oficina, automotriz, bar, bazar, caucho, construcción, cosmética, cueros, editorial, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, ferretería, fotografía, fibras, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, lavadero, librería, limpieza, madera, máquinas, mecánica, metalurgia, música, obras de ingeniería, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, publicidad, química, servicios profesionales, técnicos, administrativos, tabaco, textil, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio. Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, consignaciones. Compraventa, arrendamiento, administración, construcción, operaciones con inmuebles, excepto rurales. Participación, constitución, adquisición empresas operen ramos preindicados.
Inscripción 19/09/2008 N° 16027.
28) $ 2455 1/p 28137 Set 29- Set 29

SHINI S.A.

$ 1.600.000
100 AÑOS
MONTEVIDEO
Industrializar, comercializar: mercaderías, arrendamiento de bienes, obras, servicios: alimentación, hogar, oficina, automotriz, bar, bazar, caucho, construcción, cosmética, cueros, editorial, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, ferretería, fotografía, fibras, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, lavadero, librería, limpieza, madera, máquinas, mecánica, metalurgia, música, obras de ingeniería, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, publicidad, química, servicios profesionales, técnicos, administrativos, tabaco, textil, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio. Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, consignaciones. Compraventa, arrendamiento, administración, construcción, operaciones con inmuebles, excepto rurales. Participación, constitución, adquisición empresas operen ramos preindicados.
Inscripción 19/09/2008 N° 16026.
28) $ 2455 1/p 28138 Set 29- Set 29

MAXIARTE S.A.

$ 1.600.000
100 AÑOS
MONTEVIDEO
Industrializar, comercializar: mercaderías, arrendamiento de bienes, obras, servicios: alimentación, hogar, oficina, automotriz, bar, bazar, caucho, construcción, cosmética, cueros, editorial, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, ferretería, fotografía, fibras, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, lavadero, librería, limpieza, madera, máquinas, mecánica, metalurgia, música, obras de ingeniería, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, publicidad, química, servicios profesionales, técnicos, administrativos, tabaco, textil, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio. Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, consignaciones. Compraventa, arrendamiento, administración, construcción, operaciones con inmuebles, excepto rurales. Participación, constitución, adquisición empresas operen ramos preindicados.
Inscripción 19/09/2008 N° 16025.
28) $ 2455 1/p 28139 Set 29- Set 29

OPIMAR S.A.

$ 1.600.000
100 AÑOS
MONTEVIDEO
Industrializar, comercializar: mercaderías, arrendamiento de bienes, obras, servicios: alimentación, hogar, oficina, automotriz, bar, bazar, caucho, construcción, cosmética, cueros, editorial, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, ferretería, fotografía, fibras, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, lavadero, librería, limpieza, madera, máquinas, mecánica, metalurgia, música, obras de ingeniería, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, publicidad, química, servicios profesionales, técnicos, administrativos, tabaco, textil, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio. Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, consignaciones. Compraventa, arrendamiento, administración, construcción, operaciones con inmuebles, excepto rurales. Participación, constitución, adquisición empresas operen ramos preindicados.
Inscripción 19/09/2008 N° 16023.
28) $ 2455 1/p 28140 Set 29- Set 29

MOLDAX S.A.

$ 1.600.000
100 AÑOS
MONTEVIDEO
Industrializar, comercializar: mercaderías, arrendamiento de bienes, obras, servicios: alimentación, hogar, oficina, automotriz, bar, bazar, caucho, construcción, cosmética, cueros, editorial, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, ferretería, fotografía, fibras, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, lavadero, librería, limpieza, madera, máquinas, mecánica, metalurgia, música, obras de ingeniería, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, publicidad, química, servicios profesionales, técnicos, administrativos, tabaco, textil, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio. Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, consignaciones. Compraventa, arrendamiento, administración, construcción, operaciones con inmuebles, excepto rurales. Participación, constitución, adquisición empresas operen ramos preindicados.
Inscripción 19/09/2008 N° 16022.
28) $ 2455 1/p 28141 Set 29- Set 29

OBJETO S.A.

$ 1.600.000
100 AÑOS
MONTEVIDEO
Industrializar, comercializar: mercaderías, arrendamiento de bienes, obras, servicios: alimentación, hogar, oficina, automotriz, bar, bazar, caucho, construcción, cosmética, cueros, editorial, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, ferretería, fotografía, fibras, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, lavadero, librería, limpieza, madera, máquinas, mecánica, metalurgia, música, obras de ingeniería, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, publicidad, química, servicios profesionales, técnicos, administrativos, tabaco, textil, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio. Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, consignaciones. Compraventa, arrendamiento, administración, construcción, operaciones con inmuebles, excepto rurales. Participación, constitución, adquisición empresas operen ramos preindicados.
Inscripción 19/09/2008 N° 16021.
28) $ 2455 1/p 28142 Set 29- Set 29

TRULYMAR S.A.

$ 1.600.000
100 AÑOS
MONTEVIDEO

Industrializar, comercializar: mercaderías, arrendamiento de bienes, obras, servicios: alimentación, hogar, oficina, automotriz, bar, bazar, caucho, construcción, cosmética, cueros, editorial, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, ferretería, fotografía, fibras, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, lavadero, librería, limpieza, madera, máquinas, mecánica, metalurgia, música, obras de ingeniería, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, publicidad, química, servicios profesionales, técnicos, administrativos, tabaco, textil, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio. Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, consignaciones. Compraventa, arrendamiento, administración, construcción, operaciones con inmuebles, excepto rurales. Participación, constitución, adquisición empresas operen ramos preindicados.
Inscripción 19/09/2008 N° 16020.
28) $ 2455 1/p 28143 Set 29- Set 29

OBIMETA S.A.

$ 1.600.000
100 AÑOS
MONTEVIDEO
Industrializar, comercializar: mercaderías, arrendamiento de bienes, obras, servicios: alimentación, hogar, oficina, automotriz, bar, bazar, caucho, construcción, cosmética, cueros, editorial, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, ferretería, fotografía, fibras, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, lavadero, librería, limpieza, madera, máquinas, mecánica, metalurgia, música, obras de ingeniería, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, publicidad, química, servicios profesionales, técnicos, administrativos, tabaco, textil, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio. Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, consignaciones. Compraventa, arrendamiento, administración, construcción, operaciones con inmuebles, excepto rurales. Participación, constitución, adquisición empresas operen ramos preindicados.
Inscripción 19/09/2008 N° 16031.
28) $ 2455 1/p 28144 Set 29- Set 29

EXECUTIVE AIR MANAGEMENT S.A.

$ 1.600.000
100 AÑOS
MONTEVIDEO
Industrializar, comercializar, mercaderías, arrendamientos bienes, obras, servicios en: alimentación, artículos hogar, automotriz, construcción, cosmética, cueros, deportes, editorial, electrónica, enseñanza, espectáculos, extractivas, fibras, frutos del país, hotel, imprenta, informática, lana, limpieza, madera, máquinas, marítimo, mecánica, metalurgia, música, ingeniería, papel, pesca, plástico, prensa, química, servicios profesionales, técnicos, administrativos, textil, transporte, turismo, valores mobiliarios, vestimenta. Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, consignaciones. Compraventa, arrendamiento, administración, construcción, operaciones con inmuebles. Explotación agropecuaria, forestación, fruticultura, citricultura, derivados. Participación, constitución, adquisición empresas operen ramos preindicados.
Inscripción 19/09/2008 N° 16031.
28) $ 2455 1/p 28145 Set 29- Set 29

PILLAR INTERNATIONAL CO. S.A.

$ 2.400.000
100 AÑOS
MONTEVIDEO
Industrializar, comercializar: mercaderías, arrendamiento de bienes, obras, servicios: alimentación, hogar, oficina, automotriz, bar, bazar, caucho, construcción, cosmética, cueros, editorial, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, ferretería, fotografía, fibras, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, lavadero, librería, limpieza, madera, máquinas, mecánica, metalurgia, música, obras de ingeniería, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, publicidad, química, servicios profesionales, técnicos, administrativos, tabaco, textil, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio. Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, consignaciones. Compraventa, arrendamiento, administración, construcción, operaciones con inmuebles, excepto rurales. Participación, constitución, adquisición empresas operen ramos preindicados.
Inscripción 23/09/2008 N° 16205.
28) $ 2455 1/p 28146 Set 29- Set 29

KAJO AGROCHEMICAL CO. S.A.

$ 2.400.000
100 AÑOS
MONTEVIDEO
Industrializar, comercializar: mercaderías, arrendamiento de bienes, obras, servicios: alimentación, hogar, oficina, automotriz, bar, bazar, caucho, construcción, cosmética, cueros, editorial, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, ferretería, fotografía, fibras, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, lavadero, librería, limpieza, madera, máquinas, mecánica, metalurgia, música, obras de ingeniería, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, publicidad, química, servicios profesionales, técnicos, administrativos, tabaco, textil, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio. Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, consignaciones. Compraventa, arrendamiento, administración, construcción, operaciones con inmuebles, excepto rurales. Participación, constitución, adquisición empresas operen ramos preindicados.
Inscripción 23/09/2008 N° 16206.
28) $ 2455 1/p 28147 Set 29- Set 29

ENICHEM SYNTHESIS SP. A. S.A.

$ 2.400.000
100 AÑOS
MONTEVIDEO
Industrializar, comercializar: mercaderías, arrendamiento de bienes, obras, servicios: alimentación, hogar, oficina, automotriz, bar, bazar, caucho, construcción, cosmética, cueros, editorial, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, ferretería, fotografía, fibras, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, lavadero, librería, limpieza, madera, máquinas, mecánica, metalurgia, música, obras de ingeniería, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, publicidad, química, servicios profesionales, técnicos, administrativos, tabaco, textil, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio. Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, consignaciones. Compraventa, arrendamiento, administración, construcción, operaciones con inmuebles, excepto rurales. Participación, constitución, adquisición empresas operen ramos preindicados.
Inscripción 23/09/2008 N° 16207.
28) $ 2455 1/p 28148 Set 29- Set 29

LES TERRASSES DE DEUX MARE S.A.

OBJETO: Industrializar, comercializar mercaderías, arrendamiento de obras y servicios en los ramos de automotriz, informática, servicios profesionales, importación, exportación, comisiones, toda clase de operaciones con inmuebles, exepto rurales. Centro Comercial, de Espectáculos de Entretenimientos, Esparcimiento. El objeto se podrá cumplir en el país y/o en el exterior.
CAPITAL: $ 1.000.000
PLAZO: 100 AÑOS
REGISTRO: No 15731 16/09/2008.
28) $ 1964 1/p 28282 Set 29- Set 29

DYNFER Ltda.
(En adelante DYNFER S.A.)
Transformación

Asambleas de Socios: 30/04/07 y 11/02/08 resolvieron transformar naturaleza jurídica de DYNFER Ltda.
Inscripción: 9975 - 16/6/08.
Domicilio: Montevideo.
Objeto: Continuar con el giro actual de Dynfer Ltda.
Capital: $ 6.000.000.
Acciones: 60 (al portador de $ 100.000 cada una).
Plazo: 100 años desde 30/4/07.
28) $ 1473 1/p 28292 Set 29- Set 29

REFORMAS

TREVO FERTILIZANTES S.A.
RESOLUCION ASAMBLEA EXTRAORDINARIA

Asamblea: 12/09/2008
Resolución: "Atento a la capitalización propuesta y a que no hay renuncia al derecho de preferencia (art. 330, Ley 16.060), la Asamblea resuelve por unanimidad de los presentes, la capitalización de la sociedad hasta $ 70.000.000.- (pesos uruguayos setenta millones), mediante nuevos aportes en la fecha y forma que determine el Directorio de la sociedad autorizándose el pago de la deuda que se mantiene con Halton Financing S.A. con acciones.".
28) $ 7365 3/p 28132 Set 29- Oct 01

LINPAC PACKAGING S.A.
(antes LINPAC PLASTICS S.A.)
Reforma

Asamblea: 09/04/08
Denominación: LINPAC PACKAGING S.A.
Inscripción: 24/09/08, No. 16.313.
28) $ 982 1/p 28133 Set 29- Set 29

SABIMAR S.A.

Reforma: 03/05/2008, Artículo 3º
Capital: $ 1.500.000 (acciones nominativas)
Inscripción: 19/09/2008. Nro. 16032.
28) $ 491 1/p 28134 Set 29- Set 29

DULRY S.A.
Aumento de capital

Asamblea: 3/7/07
Inscripción: 13402 - 8/8/08
Capital social: $ 6.000.000.
28) $ 491 1/p 28172 Set 29- Set 29

CEYTOR S.A.
Aumento de capital

Asamblea: 3/7/07
Inscripción: 13404 8/8/08
Capital social: $ 8.000.000.
28) $ 491 1/p 28173 Set 29- Set 29

GIMLEY S.A.
Reforma de Estatutos

Por Asamblea Extraordinaria de Accionistas de fecha 30 de abril de 2008, se resolvió la modificación del artículo 3ro de los estatutos sociales, que quedará redactado como sigue:
Artículo 3º. El capital formado por títulos de una o más acciones nominativas de $U 1.oo (Un peso uruguayo) cada una será de $U 1.600.000.oo (Pesos uruguayos un millón seiscientos mil)
Por Asamblea Extraordinaria de accionistas se podrá aumentar el capital contractual sin necesidad de conformidad administrativa (Artículo 284 de la Ley No. 16060 con la redacción dada por el Artículo 59 de la Ley No. 17.243 de 29 de junio de 2000). La Asamblea podrá delegar en el Directorio o el Administrador en su caso, la época de emisión, la forma y condiciones de pago
Inscripción definitiva: Registro de Personas Jurídicas sección Comercio el 9.set. de 2008 con el No. 13858.
28) $ 3928 1/p 28183 Set 29- Set 29

ALTO AMAZONAS S.A.

Asamblea fecha: 12/2/08
Modifica tipo de acciones, que pasan a ser nominativas.
Registro: 18/9/2008, Nº 13246.
28) $ 982 1/p 28201 Set 29- Set 29

RODEO ORIENTAL S.A.

Asamblea fecha: 25/6/08
Modifica tipo de acciones, que pasan a ser nominativas.
Registro: 10/9/2008, Nº 15374.
28) $ 982 1/p 28202 Set 29- Set 29

JAMBALAYA S.A.

Asamblea 1/7/07 resolvió efectuar un reintegro de capital (art. 160 Ley. 16.060), por lo cual su capital integrado quedá fijado en U$S 10.000.
28) $ 982 1/p 28203 Set 29- Set 29

PENFEL S.A.

Asamblea fecha: 2/07/08
Aumenta capital social a $U 400:000.000.- (Pesos uruguayos cuatrocientos millones)
Registro: 11/9/08, Nº 15473.
28) $ 982 1/p 28204 Set 29- Set 29

ERNABELLA S.A.

Asamblea del 3/1/08 resolvió reducir el Capital Integrado a: R$ 8.117.972,94 (reales ocho millones ciento diecisiete mil novecientos setenta y dos con 94/100).
Documentación en Juncal 1327 Unidad 2201. Se convoca a los interesados por el plazo de 30 días.
28) $ 14729 10/p 28205 Set 29- Oct 10

LADEMOL S.A.
Reforma de Estatutos

Asamblea: 20/06/08
Artículo 2. Objeto. Su objeto será realizar como usuario de zonas francas al amparo de la ley N° 15.921, así como del artículo 102 de la ley N° 18.083, toda clase de actividades industriales, comerciales o de servicios y entre ellas: A) Prestación de servicios en general y en particular, profesionales, administrativos, de consultoría, de gestión de contratos, de asesoramiento en general en áreas relativas a o en referencia con: (i) construcción de todo tipo de obras tales como obras industriales, mecánicas, civiles y arquitectónicas; (ii) energía eléctrica e hidráulica; (iii) prestación de servicios de agua, transporte, comunicaciones, mantenimiento y medio ambiente; (iv) infraestructuras de energía, agua, transporte, comunicaciones e informática; (v) cuidado y preservación del medio ambiente; (vi) recolección, tratamiento y/o disposición de todo tipo de residuos; (vii) componentes eléctricos, mecánicos y estructurales; (viii) recursos forestales; (ix) recursos de energía renovables tales como biocombustibles, energía solar y eólica, pilas de energía. B) Comercialización, depósito, almacenamiento, acondicionamiento, selección clasificación, fraccionamiento, armado, desarmado, manipulación o mezcla de mercaderías o materias primas de procedencia extranjera o nacional. C) instalación y funcionamiento de establecimientos fabriles. D) Otras que a juicio del Poder Ejecutivo resultaren beneficiosas para la economía nacional o para la integración económica de los estados.
Inscripción: 25/09/08, número 16479.
28) $ 5401 1/p 28216 Set 29- Set 29

LEBRILLE S.A.
REFORMA DE ESTATUTOS

Articulo 5: Capital: $ 1.000.000 representado por títulos de una o más acciones ordinarias nominativas de $ 1.00 cada a una.-
Registro de Comercio Nº 15732 el 16/9/2008.
28) $ 982 1/p 28283 Set 29- Set 29

EL REVOLEO S.A.
REFORMA DE ESTATUTOS

Articulo 3: Capital: $ 20.000.000 representado por títulos de una o más acciones ordinarias nominativas de $ 100 cada a una.-
Registro de Comercio Nº 15398 el 10/9/2008.
28) $ 982 1/p 28284 Set 29- Set 29

Cantidad de avisos del día publicados en esta edición: 183.

Valores Vigentes por reducción del I.V.A. a partir del 1° de JULIO de 2007

Precios con I.V.A. 22% incluido (*)

PUBLICACIONES JUDICIALES BONIFICADAS	***TARIFA (por cm.)***
Divorcios, Incapacidades, Información de Vida y Costumbres, Segundas Copias	$ 35.71 (*)

PUBLICACIONES GENERALES: JUDICIALES, ESTATALES Y PARTICULARES	***TARIFA (por cm.)***
Apertura de Sucesiones	$ 60.50 (*)
Caducidad de Promesas de Compra y Venta, Convocatorias Comerciales, Dirección de Necrópolis, Disolución y Liquidación de Sociedad Conyugal, Disoluciones de Sociedades, Emplazamientos, Expropiaciones, Licitaciones Públicas, Llamado a Acreedores, Pago de Dividendos, Prescripciones, Avisos Varios	$ 83.31 (*)
Venta de Comercios Remates	$ 67.44 (*)

PUBLICACIONES CON BONIFICACION LEGAL	***TARIFA (por cm.)***
Propiedad Literaria y Artística *(50% de tarifa public. grales.)*	$ 41.66 (*)
Estatutos de Cooperativas *(50% de tarifa S.A.)*	$ 245.49 (*)

OTRAS PUBLICACIONES	***TARIFA***
Edictos de Matrimonio *(Aviso)*	$ 252.93 (*)
Sociedades de Responsabilidad Limitada, Sociedades Anónimas: Estatutos, Reformas, Consorcios y Disoluciones *(por cm.)*	$ 490.98 (*)
Balances *(por página 26 cms.)*	$ 9,659.83 (*)

SUSCRIPCIONES DE EJEMPLARES	**MENSUAL**	**SEMESTRAL**	**ANUAL**
Con retiro en IMPO	$ 635.00	$ 3,579.00	$ 6,998.00
Interior con reparto	$ 718.00	$ 4,041.00	$ 7,902.00
Exterior	$ 1,526.00	$ 8,828.00	$17,264.00

PRECIOS DE EJEMPLARES

Del Día	*Atrasados*	*De más de 15 días*	*De más de un año*
$ 32.00	$ 42.00	$ 51.00	$ 99.00

FOTOCOPIAS CERTIFICADAS	**TARIFA**
Página	$ 28.77 (*)

SERVICIOS INFORMATIZADOS

Contiene Leyes, Decretos y Resoluciones con estudios técnico - jurídicos agregados desde 1975 al presente

ACCESO A BASE DE DATOS	***TARIFA***
El minuto a través del 0900 2044	$ 8.93 (*)

SUSCRIPCION AL DIARIO OFICIAL EN LINEA

Suscripción para acceder al Diario Oficial en Línea completo

Precio mensual para cada usuario con derecho a acceder a treinta y cinco ejemplares de Diario Oficial en el mes.

MODALIDAD	**TARIFA**
1 usuario	$ 432.00
2 usuarios	$ 734.00
3 a 4 usuarios - POR USUARIO	$ 320.00
5 a 10 usuarios - POR USUARIO	$ 290.00
Más de 10 usuarios - POR USUARIO	$ 253.00

Suscripción al servicio de acceso por Sección del Diario Oficial en Línea

Precio mensual para cada usuario con derecho a acceder a treinta y cinco ediciones de Diario Oficial en el mes.

MODALIDAD	**TARIFA DOCUMENTOS**	**TARIFA AVISOS DEL DIA**
1 usuario	$ 421.55 (*)	$ 292.60 (*)
2 usuarios	$ 723.07 (*)	$ 504.86 (*)
3 a 4 usuarios - POR USUARIO	$ 316.41 (*)	$ 218.21 (*)
5 a 10 usuarios - POR USUARIO	$ 277.72 (*)	$ 195.40 (*)
Más de 10 usuarios - POR USUARIO	$ 248.97 (*)	$ 174.57 (*)

Servicios de información personalizada
Consiste en solicitar telefónicamente información tematizada y relacionada al Servicio de Atención Personalizada.
El operador brinda presupuesto de acuerdo con el alcance de la información solicitada.

Servicios de búsqueda y envío de publicaciones específicas
Consiste en buscar y remitir por correo, correo electrónico, fax o soporte magnético, una o varias publicaciones de normas.
El operador brinda presupuesto de acuerdo con el alcance y modalidad de envío de la información solicitada.

Servicio de edición de temática específica
Consiste en compilar normas o publicaciones relacionadas y actualizadas, referidas a temas de actualidad para su edición en medio convencional o informático.
El costo será determinado por la Dirección del IMPO, en base al alcance y requerimientos técnicos.

TODAS LAS MODALIDADES DE SUSCRIPCIÓN A SERVICIOS INFORMATIZADOS PERMITEN ACCEDER A LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA EN "AVANCES de DOCUMENTOS"



DECRETO 500/991

Recopilación de normas de procedimiento administrativo, en práctico formato, con información actualizada y concordada.

Actualizada en IMPO y su red de Agentes.

DECRETO 500/991 $200



LEY DE PROCEDIMIENTO POLICIAL

Ley Nº 18.315 de 5 de julio de 2008
Código de conducta para funcionarios encargados de hacer cumplir la ley.

Un aporte de IMPO y del Ministerio del Interior a la comunidad uruguaya.

LEY DE PROCEDIMIENTO POLICIAL



Dirección Nacional de Impresiones y Publicaciones Oficiales

más información, más ciudadanía



REGLAMENTO BROMATOLOGICO

Para el Departamento de Colonia

(Aprobado por Resolución Departamental Nº 208/006 de fecha 3 de febrero de 2006, publicada en Sección Documentos de esta edición de Diario Oficial)

Esta separata corresponde al Diario Oficial Nº 27.578 de fecha 29 de Setiembre de 2008.



DOCUMENTOS

Los DOCUMENTOS se publican a las 48 hs. de recibidos y tal como fueron redactados por el órgano emisor.

JUNTA DEPARTAMENTAL DE COLONIA

Colonia, 16 de diciembre de 2005.

La JUNTA DEPARTAMENTAL DE COLONIA, en sesión de la fecha y por Mayoría Absoluta de votos de la totalidad de sus integrantes,

ACUERDA Y DECRETA:
REGLAMENTO BROMATOLOGICO PARA EL DEPARTAMENTO DE COLONIA

TITULO I
DISPOSICIONES GENERALES

CAPITULO I
AMBITO DE APLICACION

Artículo 1.a. - Las disposiciones de los títulos I y II del presente volumen, rigen en todo el territorio departamental para la industrialización, importación, fraccionamiento, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos, tanto nacionales como importados.

Artículo 1.b. - Los alimentos que sean introducidos al Departamento con la finalidad de participar en ferias, exposiciones u otros eventos similares no podrán ser entregados al consumidor final, a cualquier título, hasta tanto ello sea autorizado en forma expresa por la Dirección de Bromatología del Departamento de Higiene y Servicios de la Intendencia Municipal de Colonia (en adelante la Dirección de Bromatología).

CAPITULO II
CONTROL DE ALIMENTOS
Sección I
COMETIDOS Y FUNCIONES DE LA DIRECCION DE BROMATOLOGIA

Artículo 2.1.a. - Compete a la Dirección de Bromatología hacer cumplir las disposiciones bromatológicas, sin perjuicio de los cometidos que correspondan o puedan corresponder a otras autoridades nacionales o dependencias municipales.

Artículo 2.1.b. - La Dirección de Bromatología cumplirá su cometido de policía de los alimentos, de defensa del consumidor, impidiendo la comisión de fraudes alimentarios y asegurando una adecuada higiene alimentaria, aplicando las disposiciones en vigencia ya sea nacionales o departamentales.

Artículo 2.1.c. - De las diversas funciones de la Dirección de Bromatología se destaca:

a) Desarrollar, utilizando los medios de comunicación más idóneos, tareas de prevención tendientes a impedir la comisión voluntaria o involuntaria de infracciones a las disposiciones alimentarias en vigencia. Entiéndase por tal, no solo las que se refieren al alimento en sí mismo, su envase, su rotulación y su manipulación, sino también las que se refieren a los locales, sus instalaciones y los lugares en que se manipule, elabore, almacene, transporte, comercialice o se entregue cualquier tipo de alimento.

b) Mantener al día un registro actualizado, por rubros alimentarios de las empresas alimentarias, su ubicación, nombre y domicilio del propietario y de su representante técnico cuando corresponda.

c) Mantener al día la información pertinente, para conocer con prontitud la realidad en materia higiénico-sanitaria de las empresas y de comisión de fraudes alimentarios, realizando las inspecciones:

1) de las plantas físicas, instalaciones y equipos de empresas alimentarias, ferias y mercados;

2) de la forma de manipular los alimentos cualquiera sea su tipo, origen y finalidad;

3) del personal afectado directa o indirectamente a la manipulación de alimentos.

d) Realizar los muestreos pertinentes (masivos y/o puntuales) y los análisis bromatológicos necesarios de alimentos cualquiera sea su origen y razón de su existencia a los efectos de conocer la realidad imperante en materia de genuinidad de los mismos, incluido en ello el control de su envase y rotulación.

e) Cuando corresponda proceder al comiso de toda clase de alimentos (cualquiera sea su origen, su tipo o su finalidad) que decrete la autoridad municipal competente.

f) Intervenir toda clase de alimentos, de utensilios, envases, rótulos o publicidad (cualquiera sea su origen, su tipo o su finalidad) que en una inspección o en un examen primario se presenten, a juicio del o los técnicos actuantes, en posible infracción de las disposiciones bromatológicas en vigencia. Esta operación consistirá en tomar las medidas necesarias para impedir el uso o transporte de los materiales en cuestión en espera de su examen bromatológico o la decisión de su liberación o decomiso.

g) Realizar tareas de investigación científica o tecnológica para el mejor cumplimiento de las tareas enumeradas anteriormente.

h) Enviar a la Comisión Técnica Permanente de Control Alimentario prevista en el Capítulo IV del presente Título, las propuestas que estime conveniente, para modificar o actualizar las disposiciones bromatológicas en vigencia.

i) Realizar la divulgación y recomendaciones de hábitos higiénico alimentarios apropiados a la población de su zona de influencia.

Sección II
INSPECCION, EXTRACCION DE MUESTRAS Y EXAMENES BROMATOLOGICOS

Artículo 2.2.a. - Los propietarios, encargados o representantes de fábricas, transportes o comercios de alimentos, están obligados a permitir la inspección bromatológica municipal en cualquier oportunidad en que ella se disponga.

Cuando personal municipal habilitado se haga presente en una fábrica o comercio alimentario para su inspección se le deberá franquear la entrada de inmediato y sin dilaciones, al sector de elaboración, almacén o comercialización de alimentos.

En caso de oposición o resistencia que le impidiere el libre ejercicio de sus atribuciones en materia de policía higiénica de la alimentación, la Dirección de Bromatología podrá gestionar orden de allanamiento respecto de los establecimientos o locales bajo su control.

Artículo 2.2.b. - Los funcionarios designados por la Dirección de Bromatología están facultados para extraer de cualquier establecimiento, lugar o vehículo, muestras de los alimentos o útiles alimentarios que se considere necesario someter al examen bromatológico, así como intervenir los productos o elementos que se estimen sospechosos.

Esta intervención durará el tiempo necesario para realizar los exámenes correspondientes.

Artículo 2.2.c. - Todo industrial, transportista o comerciante, estará obligado a declarar bajo su firma, la procedencia de los alimentos que elabora, transporta, expende, utiliza o almacena.

Artículo 2.2.d. - En caso de resistencia a suscribir las actas de inspección o de obtención de muestras, se solicitará la presencia de un escribano municipal o en su defecto, de dos testigos hábiles y mayores de edad, a fin de labrar el acta correspondiente.

Artículo 2.2.e. - La muestra para análisis químico deberá tomarse por triplicado y tendrá los siguientes destinos:

a) para análisis por el laboratorio de la Dirección de Bromatología;

b) quedará en poder del interesado a los efectos que considere más convenientes;

c) quedará en custodia, con carácter de muestra testigo, por parte de la Dirección de Bromatología, para el caso que se presentara disidencia entre las partes y hubiera lugar a un análisis pericial.

En los casos que la estabilidad de la muestra no lo permita, no corresponderá tomarse la muestra c).

La muestra para análisis microbiológico consistirá en varias subunidades analíticas cuyo número será determinado en cada caso por la Dirección de Bromatología, dependiendo el mismo del tipo de alimento y de las determinaciones analíticas a efectuarse.

Esta podrá a pedido del interesado, tomarse por duplicado y tendrá los destinos a) y b) anteriores.

Artículo 2.2.f. - En caso de gestionarse y de hacerse lugar a un nuevo análisis bromatológico de comprobación, éste se efectuará sobre la muestra testigo en poder de la Dirección de Bromatología y se practicará en sus laboratorios por parte del técnico representante de la parte interesada, de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3.a., en presencia del Director Profesional de la Dirección de Bromatología o en su ausencia, del profesional jerárquicamente inmediato inferior.

En tal circunstancia, se deberá operar de acuerdo con los métodos oficiales o en su defecto los utilizados por la Dirección de Bromatología.

Artículo 2.2.g. - El acto de análisis de comprobación se ajustará a los siguientes procedimientos: una vez reconocida la integridad de la muestra de reserva y después que lo haya hecho constar bajo su firma la parte interesada, se procederá a extraer la porción de sustancia necesaria para el análisis, procurando dejar la mayor cantidad posible en el envase el que se lacrará y sellará nuevamente con el sello que aporte el representante técnico del interesado o en su defecto con el sello municipal.

Artículo 2.2.h. - En caso de que, por impericia o mala fe, el Técnico de la parte interesada no siguiera estrictamente el procedimiento relativo a los métodos analíticos adoptados, el Técnico que representa a la Dirección de Bromatología suspenderá el análisis, dando cuenta.

De cada procedimiento se labrará acta pormenorizada que firmarán las partes.

CAPITULO III
REPRESENTACION TECNICA DE LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS

Artículo 3.a. - La Dirección de Bromatología podrá exigir, en circunstancias especiales, que las empresas alimentarias designen un representante técnico.

Se permitirá actuar como representante técnico de empresas alimentarias a los profesionales universitarios o a los técnicos con título expedido o revalidado por la Universidad de la República o por el Consejo de Educación Técnico Profesional (Universidad del Trabajo del Uruguay). En cualquier caso el título habilitante deberá acreditar idoneidad en la materia en general y para la circunstancia especial planteada. A tales efectos será presentada una fotocopia de dicho documento, cuando la Dirección de Bromatología lo considere necesario.

Artículo 3.b. - Las empresas alimentarias deben tener un representante técnico en los siguientes casos:

a) presentación de la solicitud y documentación que la acompaña para la habilitación bromatológica de alimentos (tanto nacionales como importados),

b) presentación de la solicitud y documentación que la acompaña para la habilitación bromatológica de materias primas, útiles y materiales alimentarios,

c) cuando se disponga a texto expreso en las disposiciones en vigencia debido a la naturaleza o complejidad de los alimentos involucrados o de los procedimientos alimentarios empleados,

d) cuando la Dirección de Bromatología intime a la empresa debido a que se haya constatado reiteradamente que los procedimientos de elaboración no son correctos,

e) cuando se plantee un litigio que implique un peritaje analítico,

f) en cualquier otra circunstancia especial que, a juicio de la Dirección de Bromatología amerite tal exigencia.

Artículo 3.c. - En todos los casos el profesional universitario o técnico actuante asume la responsabilidad técnica y legal correspondiente.

Artículo 3.d. - La Dirección de Bromatología podrá llevar un registro permanente de los representantes técnicos de las empresas alimentarias.

Artículo 3.e. - La representación técnica puede ser de carácter permanente o de carácter transitorio hasta la culminación del trámite correspondiente, lo cual puede ser manifestado en el momento en que se presente la respectiva solicitud.

CAPITULO IV
COMISION TECNICA PERMANENTE DE CONTROL ALIMENTARIO
Sección I
COMETIDOS

Artículo 4.1.a. - Créase una Comisión Técnica Permanente de Control Alimentario con carácter normativo y asesor.

Artículo 4.1.b. - Los cometidos de dicha Comisión serán los siguientes:

a) proponer al Intendente Municipal las derogaciones, correcciones o ampliaciones a las disposiciones bromatológicas con el fin de su actualización

b) asesorar al Intendente Municipal -a su requerimiento- en todo lo relacionado

con la aplicación e interpretación de este cuerpo de normas

c) aconsejar la adopción de métodos de muestreo y análisis bromatológico -que tendrá carácter obligatorio en el Departamento de Colonia- a cuyo efecto proyectará los que considere apropiados

d) revisar dichos métodos con el propósito de adecuarlos a los avances científicos y tecnológicos en esta materia

e) plantear a la Comisión Asesora en Materia Alimentaria del Ministerio de Salud Pública creada por el Art. 4º del Decreto Nº 95/994 de fecha 2 de Marzo de 1994, a través de los representantes municipales, propuestas de modificación o agregados a la legislación bromatológica

f) proponer al Intendente Municipal y Junta Departamental de Colonia la incorporación a la normativa municipal de las futuras modificaciones que efectúe el Poder Ejecutivo en el Reglamento Bromatológico Nacional.

Artículo 4.1.c. - Las acciones a que se refieren los artículos anteriores podrán realizarse:

a) por iniciativa propia de la Comisión Técnica Permanente

b) por solicitud expresa de sectores empresariales o de titulares de empresas alimentarias específicas

c) por solicitud de representantes de asociaciones científicas o de consumidores

d) por iniciativa de cátedras universitarias u otros organismos oficiales.

Artículo 4.1.d. - En todos los casos las modificaciones serán generales para el mismo tipo de empresas alimentarias.

Sección II
INTEGRACION

Artículo 4.2.a. - La Comisión Técnica Permanente de Control Alimentario estará integrada por:

a) Director de la Dirección de Bromatología.

b) Director del Laboratorio Municipal.

c) Director del Departamento de Higiene.

d) Representante Jurídico de la Intendencia Municipal de Colonia, y

e) Representante de la Junta Departamental de Colonia.

Artículo 4.2.b. - Cuando lo estime necesario esta Comisión podrá requerir la colaboración de especialistas o instituciones, así como integrar subcomisiones de trabajo.

Artículo 4.2.c. - La Comisión contará con una Secretaría y personal de apoyo administrativo.

Artículo 4.2.d. - La Comisión designará cada año entre sus miembros la persona que la presidirá durante ese lapso.

En los tres meses siguientes a su instalación esta Comisión reglamentará su funcionamiento.

CAPITULO V
REMATE DE ALIMENTOS

Artículo 5.a. - Solamente se podrá proceder al remate de alimentos en subasta pública, cuando la Dirección de Bromatología haya comprobado, en cada caso, que los mismos son aptos para el consumo humano.

Artículo 5.b. - Lo establecido en el artículo anterior rige tanto para los alimentos nacionales como para los extranjeros, cualquiera sea su procedencia y el motivo por el cual han sido retenidos o decomisados.

Artículo 5.c. - Sólo podrá rematarse alimentos elaborados que conserven intactos sus envases y rotulación original de fábrica, no permitiéndose el fraccionamiento dentro del local de la casa de remate. No se permitirá además el remate de alimentos que no presenten en la rotulación de origen, denominación de venta del producto, identificación del fabricante, lote y fecha de vencimiento.

Artículo 5.d. - A tales efectos el rematador, que asume la responsabilidad legal con respecto a los alimentos a ser rematados, deberá obtener la habilitación correspondiente de la Dirección de Bromatología. Dicha Oficina podrá solicitar los asesoramientos que estime pertinentes de otros organismos, cuando se trate de alimentos que entran en la órbita de competencia de los mismos.

Artículo 5.e. - La solicitud de habilitación deberá ser presentada, con un plazo no inferior a 20 días hábiles previos a la fecha fijada para el remate. En dicha solicitud constará un inventario de los alimentos a rematar indicando: procedencia, naturaleza, marca, cantidad y tamaño de los envases.

Artículo 5.f. - A los efectos de facilitar la inspección y posterior habilitación, los alimentos se agruparán en lotes separados del resto de la mercadería a rematar en la misma subasta.

Artículo 5.g. - Cuando la Dirección de Bromatología no otorgue la habilitación correspondiente, los alimentos sobre los cuales haya recaído dicha resolución deberán ser destruidos.

Artículo 5.h. - El envase de todo alimento que ha de subastarse deberá poseer, además de su rotulación original, un autoadhesivo que no cubra ninguna leyenda obligatoria, en el cual conste:

a) la razón del remate;

b) nombre y dirección del rematador y su número de habilitación ante la Dirección de Bromatología;

c) fecha del remate.

Artículo 5.i. - La habilitación otorgada por la Dirección de Bromatología deberá exhibirse, en el momento del remate, junto con el inventario de los alimentos a rematar.

Artículo 5.j. - Los locales que sean utilizados para subastar alimentos serán considerados como depósitos de los mismos y deberán satisfacer, en lo pertinente, las condiciones exigidas para ellos. A tales efectos la Dirección de Bromatología también deberá habilitar dicho local como depósito.

Artículo 5.k. - En el caso en que luego del remate haya quedado un excedente que no se adquirió o no se retiró, el rematador deberá presentar una nueva solicitud de habilitación.

CAPITULO VI
PENALIDADES

Artículo 6.a. - Las infracciones a las disposiciones de este volumen, serán pasibles de una o más de las siguientes sanciones, sin perjuicio de las disposiciones pertinentes del Código Penal:

a) Multas que van desde 3 hasta 300 U.R. (Unidades Reajustables) de acuerdo a la gravedad, reincidencias y circunstancias en que se produzca la infracción y que se aplicarán según lo establecido en el Art. 30 de la Ley 9.515. Dichas multas podrán aplicarse en forma reiterada cuando no se cumplieren las medidas intimadas por la Dirección de Bromatología.

b) Decomiso de alimentos, ingredientes, envases y útiles alimentarios.

c) Clausura de fábricas, comercios, locales de elaboración, depósito o expendio, la que deberá figurar en leyendas con caracteres bien visibles en la parte exterior del local.

d) Remoción de instalaciones de puestos callejeros y de vehículos de expendio.

e) Publicación escrita del nombre y demás datos del infractor y de la naturaleza de la infracción en por lo menos un medio de prensa de amplia difusión.

Artículo 6.b. - De acuerdo a la entidad de la falta, y a las circunstancias en que se produzca la infracción, podrán aplicarse además de las sanciones pecuniarias, las restantes medidas previstas en el artículo anterior, en forma concurrente según corresponda a juicio de la Dirección de Bromatología.

Artículo 6.c. - Por infracciones a las disposiciones tendientes a preservar la higiene y salubridad pública, se aplicarán las multas establecidas en los artículos siguientes.

Artículo 6.d. - Puede ser considerada falta grave y objeto de clausura:

a) la falta de higiene o el incumplimiento de las disposiciones sanitarias establecidas en el presente volumen, en establecimientos, vehículos de transporte, depósitos, operaciones de elaboración, envases o procesos alimentarios, así como la falta de higiene personal de obreros, empleados o patrones .... (10 U.R. a 54 U.R.)

b) la utilización o existencia dentro del establecimiento de aguas contaminadas, peligrosas o no potables .... (54 U.R.)

Artículo 6.e. - Puede ser considerada falta grave, y objeto de decomiso:

a) la elaboración, expendio, transporte o depósito de sustancias o productos alterados, adulterados, contaminados, falsificados, nocivos o que presenten infestaciones por ácaros o ectoparásitos de cualquier naturaleza .... (54 U.R.)

b) expendio, elaboración, depósito o transporte de alimentos con microorganismos considerados patógenos que superen los límites establecidos en el Título II del presente volumen . (54 U.R.)

c) expendio, elaboración, depósito o transporte de alimentos con microorganismos que por su calidad o cantidad a juicio de la Dirección de Bromatología, indiquen una manipulación defectuosa, malas condiciones de higiene, o hagan presumir la presencia de gérmenes patógenos o microorganismos cuyo número supere las cantidades fijadas como límites máximos admisibles en las reglamentaciones vigentes .... (26 U.R.)

d) existencia de productos envasados o no, útiles alimentarios, cierres o tapas en condiciones tales que no se ajusten a las prescripciones contenidas en las normas bromatológicas vigentes, susceptibles de inducir a engaño respecto a la verdadera naturaleza, calidad y origen de los mismos .... (26 U.R.)

e) alteración de la fecha de vencimiento original declarada en el envase de los alimentos .... (54 U.R.)

Artículo 6.f. - Se consideran faltas graves y serán pasibles de la sanción pecuniaria correspondiente además de las sanciones que correspondan a juicio de la Dirección de Bromatología, de acuerdo a lo previsto en el artículo 6.a., las siguientes:

a) cumplimiento de actividades no autorizadas por la Dirección de Bromatología en el comercio, transporte o elaboración de alimentos o materias primas, sea cual fuere el lugar o forma en que se cumplan ....(54 U.R.)

b) práctica de procesos u operaciones inadecuadas, antihigiénicas, prohibidas, o que se consideren peligrosas para la salud, durante la elaboración, procesamiento, conservación o manipulación de alimentos (54 U.R.)

c) propaganda o rotulación de alimentos no autorizada o que se considere de carácter engañoso .... (10 U.R.)

Artículo 6.g. - Violación de la clausura de locales alimentarios o de la intervención de alimentos, útiles alimentarios o envases retenidos por los Servicios competentes, así como su transporte, venta o utilización de cualquier forma .... (54 U.R.)

Artículo 6.h. - Reincidencia en la comisión de una misma infracción a cualquiera de las normas bromatológicas vigentes, en un lapso de doce meses a contar de la que se hubiere cometido última .. (54 a 300 U.R.)

Artículo 6.i. - Además de las indicadas en los artículos precedentes se consideran faltas pasibles de las sanciones previstas en el artículo 6.a., las siguientes:

a) resistencia activa o pasiva a la inspección, intervención o intimación, así como la comisión de cualquier acto que tenga por objeto eludir o intentar eludir el cumplimiento de los mismos .... (54 U.R.)

b) negativa a suscribir las actas de inspección u obtención de muestras (10 U.R.)

c) mantenimiento de personal sin vestimenta especial cuando correspondiere su uso de acuerdo a las disposiciones vigentes .... (3 U.R. p/persona)

d) la presencia o existencia de insectos, ácaros, roedores o animales que por su especie o cantidad se consideren reñidos con las normas higiénicas, en vehículos de transporte, plantas de elaboración, depósitos, o en cualquiera de las dependencias del establecimiento que comercialice o elabore alimentos .... (5 U.R.)

e) tenencia de envases con tapas o cierres abiertos, en comercios alimentarios o vehículos de transporte, correspondientes a cualquier producto alimenticio que no pueda fraccionarse fuera del establecimiento elaborador .... (10 U.R.)

f) transporte, depósito o venta de alimentos o ingredientes procedentes de establecimientos no habilitados .. (30 U.R.)

g) falta de carné de salud en vigencia de cualquier persona que manipule alimentos o se encuentre en contacto con ellos .... (3 U.R. p/persona)

h) presencia de productos en el local de una empresa alimentaria que puedan ser considerados adulterantes de los alimentos que se elaboran en él .... (10 U.R.)

i) utilización de envases confeccionados con material no autorizado o sin las debidas especificaciones .... (54 U.R.)

j) uso o tenencia de aditivos no autorizados expresamente por las disposiciones bromatológicas según el tipo de alimento (54 U.R.)

k) empleo de materia prima en condiciones no admitidas o no previstas (30 U.R)

l) negativa a declarar la procedencia de sustancias alimenticias, materias primas, o aditivos que posea, expenda o transporte así como facilitar informes falsos sobre las mismas .... (54 U.R.)

m) utilización de envases característicos o exclusivos de determinados alimentos o aditivos, para usos o fines distintos de los específicos para cada uno de ellos (10 U.R.)

n) transporte, depósito o venta de alimentos, materias primas o aditivos, procedentes de establecimientos expresamente inhabilitados o carentes de autorización municipal .... (30 U.R.)

ñ) carencia de habilitación bromatológica así como no exhibición en forma permanente en los locales sometidos a inspección bromatológica del certificado de habilitación que se expida en cada caso .... (3 U.R.)

o) por infracciones no previstas expresamente en este Capítulo .... (3 U.R.)

Artículo 6.j. - Además de las penalidades señaladas en este Capítulo, en los casos en que corresponda, se deberá remitir los antecedentes a la Justicia Penal.

Artículo 6.k. - A los efectos de la aplicación de las sanciones previstas en este Capítulo, se entiende que:

a) todo alimento o ingrediente alimentario que se encuentre en un local de una empresa alimentaria, está destinado a la utilización o comercialización se exceptúan los productos que se encuentren en pequeña cantidad, para ensayos de laboratorio, con autorización de la Dirección de Bromatología.

b) toda persona que se encuentre en un local de elaboración de alimentos o de despacho al público, es responsabilidad de la

empresa y está sujeta a la legislación vigente.

Artículo 6.l. - La responsabilidad del incumplimiento de las normas de este volumen será:

a) de los fabricantes o importadores de los alimentos en infracción a la legislación bromatológica vigente, o de los propietarios o titulares de fábricas, comercios o vehículos de transporte de productos alimenticios de los cuales se constate transgresiones a este cuerpo de normas;

b) de poseedores o tenedores a cualquier título de alimentos en infracción, cuando su alteración sea manifiesta y fácilmente apreciable, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo precedente;

c) de los tenedores a cualquier título, de alimentos en infracción, cuando no se identifique claramente en el envase al fabricante o importador, o esté abierto el envase de donde se extraiga la muestra, o la venta se efectúe en forma fraccionada, o se trate de productos que carezcan de la habilitación y registro correspondiente.

TITULO II

CAPITULO I
DISPOSICIONES BROMATOLOGICAS
Sección I
DEFINICIONES

Artículo 1.1.1. - Alimento. Es toda sustancia que se ingiere en estado natural, semielaborada o elaborada y se destina al consumo humano, incluidas las bebidas y cualquier otra sustancia que se utilice en su elaboración, preparación o tratamiento, pero no incluye los cosméticos, el tabaco, ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamento.

Artículo 1.1.2. - Alimento natural. Es el alimento que se presenta tal como se encuentra en la naturaleza, con todos sus constituyentes originarios, sin haber sido sometido a procedimientos de elaboración que modifiquen sus caracteres sensoriales o su composición.

Artículo 1.1.3. - Alimento semielaborado. Es el alimento que constituye la materia prima o alguno de los ingredientes complementarios necesarios para obtener un alimento elaborado. Es un producto intermedio entre el alimento natural y el alimento elaborado.

Artículo 1.1.4. - Alimento elaborado. Es el alimento o preparación culinaria, que ha sido sometido a procedimientos de elaboración que modifiquen sus caracteres sensoriales o su composición.

Artículo 1.1.5. - Materia prima. Es toda sustancia que para ser utilizada como alimento necesita sufrir tratamiento y/o transformación de naturaleza física, química o biológica.

Artículo 1.1.6. - Ingrediente. Es toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de alimentos y esté presente en el producto final en su forma original o modificada.

Artículo 1.1.7. - Ingredientes principales. Son los ingredientes básicos de los alimentos elaborados que contienen en su composición uno o más nutrimentos y que caracterizan al alimento.

Artículo 1.1.8. - Nutrimento. Es todo componente normal de los alimentos utilizable por el consumidor para subvenir en sus necesidades vitales y que pertenece al alguno de los siguientes grupos: proteínas, glúcidos, lípidos, vitaminas, minerales y agua. Por extensión se incluye la fibra alimentaria.

Artículo 1.1.9. - Coadyuvante de elaboración. Es toda sustancia o materia, excluídos aparatos y utensilios, que no se consume como ingrediente alimentario por sí mismo, y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr una finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración, pudiendo dar lugar a la presencia no intencionada pero inevitable de residuos o derivados en el producto final.

Artículo 1.1.10. - Aditivo alimentario. Es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento; ello tendrá o puede esperarse razonablemente que tenga (directa o indirectamente), como resultado que el propio aditivo o sus productos se conviertan en un componente de dicho alimento. Este término no incluye a los contaminantes o a las sustancias nutritivas que se incorporan a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales.

Artículo 1.1.11. - Contaminante. Es cualquier sustancia indeseable que se encuentre presente en el alimento en el momento de consumo, proveniente de las operaciones efectuadas en el cultivo de vegetales, cría de animales, tratamientos usados en medicina veterinaria o fitosanitaria, o como resultado de la contaminación del ambiente, o de los equipos de elaboración y/o conservación.

Artículo 1.1.12. - Procedimiento alimentario. Es el conjunto de las operaciones y procesos alimentarios. Por extensión se entiende por procedimiento de elaboración el conjunto de operaciones y procesos alimentarios practicados sobre los ingredientes alimentarios con la finalidad de obtener un alimento elaborado.

Artículo 1.1.13. - Operación alimentaria. Es toda acción o tratamiento de orden físico ejercida sobre un alimento o sobre los ingredientes alimentarios que no provoca transformaciones químicas o bioquímicas en sus componentes.

Artículo 1.1.14. - Proceso alimentario. Es toda acción o tratamiento ejercido sobre un alimento o sobre los ingredientes alimentarios que transforma química o bioquímicamente alguno o varios de sus componentes.

Artículo 1.1.15. - Preparación culinaria. Es el alimento preparado mediante procedimiento de elaboración propios de la cocina, con o sin envasado ulterior.

Artículo 1.1.16. - Material alimentario. Es todo artículo que sin ser un ingrediente alimentario puede entrar en contacto con un alimento durante su elaboración, su almacenamiento o su comercialización. Se distinguen los siguientes: envases, empaques, embalajes, cierres, rótulos, etiquetas, tintas, lubricantes, materiales de limpieza y desinfección.

Artículo 1.1.17. - Consumidor. Es toda persona física o jurídica que adquiere o utiliza alimentos.

Artículo 1.1.18. - Consumidor final. Es toda persona que ingiere alimentos.

Artículo 1.1.19. - Alimento de consumo directo. Es el alimento que llega al consumidor final en condiciones de ser ingerido directamente.

Artículo 1.1.20. - Producto genuino. Es el que se ajusta a todas las especificaciones establecidas por las disposiciones en vigencia. Se incluye en esta denominación: alimentos, ingredientes, productos y materiales alimentarios.

Artículo 1.1.21. - Alimento genuino. Es el alimento que es considerado producto genuino. Sus caracteres sensoriales, sus ingredientes y su valor nutritivo deben responder a los que son propios del tipo de alimento de que se trata y en su denominación, envase, rotulación y presentación responderá a lo establecido.

Artículo 1.1.22. - Alimento no genuino. Es el alimento que no se ajusta a una o más de las especificaciones establecidas por las disposiciones en vigencia. Se reconoce los siguientes: falsificado, adulterado, contaminado, alterado y mal rotulado.

Artículo 1.1.23. - Alimento falsificado. Es el alimento que presenta la apariencia y caracteres generales de un alimento genuino, protegido por marca registrada y se denomina como éste sin serlo o no procede del verdadero fabricante que se expresa o de la zona de producción conocida o declarada.

Artículo 1.1.24. - Alimento adulterado. Es el alimento que ha sido privado parcial o totalmente de los componentes característicos del genuino, sustituyéndolos o no por otros inertes o extraños, o que ha sido tratado con agentes diversos para disimular alteraciones o defectos de elaboración. También se considera alimento adulterado el que ha sido adicionado de agua u otro producto de relleno.

Artículo 1.1.25. - Alimento contaminado. Es el alimento que contiene contaminantes en cantidades superiores a las máximas admitidas por las disposiciones en vigencia o cuyo contenido microbiano supera los límites establecidos en este título. Se incluye en esta denominación el alimento procedente de animales enfermos, excepto en los casos permitidos expresamente por la Inspección Veterinaria Oficial.

Artículo 1.1.26. - Alimento alterado. Es el alimento que ha sufrido averías, deterioros, envejecimiento o modificaciones en su composición intrínseca por la acción de humedad, temperatura, aire, radiaciones, enzimas, microorganismos o parásitos, aún cuando se mantenga inocuo.

Artículo 1.1.27. - Alimento mal rotulado. Es el alimento cuya rotulación no cumple con las disposiciones en vigencia.

Artículo 1.1.28. - Alimento envasado. Es todo alimento que está contenido en un envase listo para ofrecerlo al consumidor.

Artículo 1.1.29. - Producto extraño. Es todo componente no normal de un alimento genuino.

Artículo 1.1.30. - Sustancias residuales biológicas. Son las sustancias, incluidos sus metabolitos, que se hallan en un alimento como consecuencia del tratamiento o exposición de un animal o planta vivos, a plaguicidas, compuestos orgánicos o inorgánicos, hormonas, sustancias de acción hormonal, promotores del crecimiento, antibióticos, antihelmínticos, tranquilizantes u otros agentes terapéuticos o profilácticos. Se las considera como contaminantes.

Artículo 1.1.31. - Alimento modificado. Es aquel alimento cuyo contenido en uno o más nutrimentos ha sido especialmente regulado.

Artículo 1.1.32. - Alimento apto para el consumo. Sólo se considera como tales a los alimentos genuinos de consumo corriente y a los alimentos modificados genuinos.

Artículo 1.1.33. - Alimento no apto para el consumo. Es el alimento falsificado, adulterado, contaminado, alterado o mal envasado, o cualquiera que pueda originar en quien los ingiere, real o potencialmente, procesos patológicos, con o sin lesión efectiva de la integridad física. También se considera alimento no apto el que no siendo perjudicial en el momento inmediato a su consumo se puede prever o sospechar que su ingestión repetida entraña peligro para la salud sin que ello obedezca a su uso inmoderado o inoportuno o a consumo irreflexivo del mismo.

Artículo 1.1.34. - Alimento perecedero. Es el alimento que, por sus características, exige condiciones especiales para su conservación durante la distribución, el almacenamiento y la comercialización.

Artículo 1.1.35. - Alimento refrigerado. Es el alimento que ha sido enfriado por medio del frío artificial y se mantiene a temperatura no superior a 7ºC sin que ninguna de sus partes se congele, conservando sus características sensoriales y nutritivas originales.

Artículo 1.1.36. - Alimento conservado. Es el alimento que ha sido sometido a procedimientos alimentarios autorizados en condiciones adecuadas y que es apto para el consumo por un lapso superior al que es dable esperar si no se sometiera a los mismos.

Artículo 1.1.37. - Alimento congelado. Es el alimento conservado que ha sido enfriado a temperatura tal que todas sus partes se presentan congeladas y se mantiene así hasta su entrega al consumidor final.

Artículo 1.1.38. - Alimento símil o sucedáneo es aquel alimento destinado a parecerse a un alimento usual, por su textura, aroma, sabor, olor y color y que se utiliza como sustituto completo o parcial del alimento al que se parece.

Artículo 1.1.39. - Conserva alimenticia o conserva. Es el alimento conservado, contenido en envase hermético, que ha sido sometido a tratamientos térmicos en condiciones tales que retiene sus características deseables y que se puede almacenar bajo condiciones habituales sin refrigeración.

Artículo 1.1.40. - Empresa alimentaria. Es la organización dedicada a la realización de una o más de las siguientes actividades: industrialización, importación, exportación, fraccionamiento, almacenamiento, distribución o comercialización de alimentos. Por extensión se incluye en esta denominación a la organización dedicada al suministro de preparaciones culinarias.

Artículo 1.1.41. - Titular de una empresa alimentaria. Es la persona física o jurídica que es responsable de las actividades de dicha empresa.

Artículo 1.1.42. - Control, examen o inspección bromatológicos. Es el estudio de las características generales de algunas o de todas las propiedades físicas, físicoquímicas, químicas, macroscópicas, sensoriales, microscópicas y microbiológicas de alimentos así como de ingredientes, productos, materiales y útiles alimentarios.

Artículo 1.1.43. - Habilitación de una empresa alimentaria. Es el acto por el cual la Dirección de Bromatología autoriza a una empresa a realizar una o más de las actividades previstas en el artículo 1.1.40.

Artículo 1.1.44. - Habilitación de alimentos. Es el acto por el cual la Dirección de Bromatología autoriza que un alimento dado pueda ser objeto de elaboración, fraccionamiento industrial o importación para su comercialización.

Artículo 1.1.45. - Registro Bromatológico de empresas alimentarias o de alimentos. Es el acto por el cual la Dirección de Bromatología le adjudica a una empresa o a un alimento, una vez habilitados, un número único de validez nacional.

Artículo 1.1.46. - Proveedor de empresas alimentarias. Es toda persona física o jurídica que suministre ingredientes, productos o materiales alimentarios a las empresas alimentarias.

Artículo 1.1.47. - Industrialización de alimentos. Es el conjunto de todas las tareas que se llevan a cabo en una industria alimentaria para la obtención de un alimento elaborado pronto para su comercialización.

Artículo 1.1.48. - Industria alimentaria. Es toda organización industrial que posee una fábrica de alimentos.

Artículo 1.1.49. - Fábrica de alimentos. Es el ámbito que comprende el local y el área hasta el cerco perimetral que lo rodea, en el cual se practican procedimientos alimentarios.

Artículo 1.1.50. - Importación de ali-

mentos. Es la operación aduanera de entrada consistente en la introducción definitiva al mercado de alimentos procedentes del exterior del territorio aduanero nacional.

Artículo 1.1.51. - Importador de alimentos. Es toda persona física o jurídica que realiza la operación aduanera de importación de alimentos, de acuerdo a los procedimientos legales y reglamentarios en vigencia.

Artículo 1.1.52. - Exportación de alimentos. Es la operación aduanera consistente en la salida de plaza de alimentos para ser consumidos en el exterior del territorio aduanero nacional.

Artículo 1.1.53. - Fraccionamiento de alimentos. Es la operación por la que se divide y acondiciona un alimento a los efectos de su distribución, su comercialización y su entrega al consumidor.

Artículo 1.1.54. - Fraccionador de alimentos. Es toda persona física o jurídica que posee un local destinado exclusivamente a la operación de fraccionamiento y operaciones complementarias realizadas a los efectos de la presentación de alimentos al consumidor final.

Artículo 1.1.55. - Almacenamiento de alimentos. Es el conjunto de tareas que se realizan para mantener los alimentos aptos para su posterior utilización sin practicar sobre ellos ningún procedimiento de elaboración.

Artículo 1.1.56. - Depósito para alimentos. Es el local destinado exclusivamente al almacenamiento de alimentos que debe cumplir los requisitos establecidos en las disposiciones en vigencia.

Artículo 1.1.57. - Distribución de alimentos. Es el conjunto de tareas que se realizan para hacer llegar los alimentos hasta los lugares de entrega a los consumidores de los mismos, incluyendo el transporte en vehículos adecuados para tal fin.

Artículo 1.1.58. - Comercialización de alimentos. Es el conjunto de tareas que incluye todas o algunas de las siguientes: distribución, depósito, exhibición, promoción, publicidad, entrega al consumidor y venta de alimentos.

Artículo 1.1.59. - Comercio alimentario. Es el local en el cual se realiza la actividad de comercialización de alimentos.

Artículo 1.1.60. - Manipulación de alimentos. Es el conjunto de procedimientos alimentarios llevados a cabo empleando las manos o diversos útiles alimentarios, en contacto directo con el alimento.

Artículo 1.1.61. - Útil alimentario o equipamiento alimentario. Es todo equipo, manual o mecánico, o cualquier parte del mismo, que se utiliza, en una empresa alimentaria, para llevar a cabo los procedimientos alimentarios. Los útiles alimentarios pueden o no entrar en contacto directo con los alimentos o sus ingredientes.

Artículo 1.1.62. - Envase alimentario. Es el recipiente, el empaque o el embalaje destinado a asegurar la conservación y facilitar el transporte y manejo de alimentos.

Artículo 1.1.63. - Envase primario o envoltura primaria o recipiente. Es el envase para alimentos que se encuentra en contacto directo con los mismos.

Artículo 1.1.64. - Envase secundario o empaque. Es el envase destinado a contener uno o varios envases primarios.

Artículo 1.1.65. - Envase terciario o embalaje. Es el envase destinado a contener uno o varios envases secundarios.

Artículo 1.1.66. - Envase de primer uso. Es el envase nuevo, que no ha sido utilizado previamente.

Artículo 1.1.67. - Envase característico. Es el envase cuya forma, tamaño, color, leyenda e identificación, permiten reconocerlo para uso exclusivo de un determinado tipo de alimentos.

Artículo 1.1.68. - Rotulación. Es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcada en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento.

Artículo 1.1.69. - Denominación de venta del alimento. Es la denominación específica con que se comercializa el alimento. Sin perjuicio de las excepciones establecidas en este Título dicha denominación comprenderá alguna de las denominaciones definidas en el Capítulo respectivo, y la denominación de calidad, cuando corresponda.

Artículo 1.1.70. - Cara principal. Es la parte de la rotulación donde se consigna en sus formas más relevantes la denominación de venta y la marca o el dibujo alegórico, si los hubiere.

Artículo 1.1.71. - Lote. Es el conjunto de artículos de un mismo tipo, procesados, por un mismo fabricante o fraccionador, en un espacio de tiempo determinado bajo condiciones esencialmente iguales.

Artículo 1.1.72. - País de origen. Es aquel donde fue producido el alimento o habiendo sido elaborado en más de un país, donde recibió el último proceso sustancial de transformación.

Sección II
HABILITACION, REGISTRO Y CARACTERISTICAS DE LOS ALIMENTOS
Disposiciones generales.

Artículo 1.2.1. - (Habilitación y registro de alimentos). Los alimentos destinados al expendio o consumo de la población departamental elaborados, transportados o comercializados en el Departamento de Colonia cualquiera sea su origen, deberán habilitarse y registrarse en la Dirección de Bromatología previamente a su comercialización y transporte.

Artículo 1.2.2. - Si de acuerdo al estudio bromatológico correspondiente, el alimento, el envase y su rotulación se ajustaren a las disposiciones en vigencia, la Dirección de Bromatología podrá autorizar su elaboración, transporte y comercialización.

Artículo 1.2.3. - La Intendencia Municipal reglamentará las condiciones y requisitos que deberán acompañar a la solicitud de habilitación y registro de alimentos.

Artículo 1.2.4. - Una vez autorizado e inscripto un alimento, así como sus envases, cierres y rotulación, cualquier modificación posterior de los mismos deberá ser autorizado previamente por la Dirección de Bromatología.

Artículo 1.2.5. - Los alimentos elaborados y semielaborados y los ingredientes y materiales alimentarios empleados en la preparación de alimentos, deberán ser genuinos. Sólo podrán ser entregados al consumidor a cualquier título, alimentos aptos para el consumo.

Artículo 1.2.6. - Los alimentos que se entreguen al consumidor deberán cumplir con los requerimientos establecidos en este Capítulo y las disposiciones generales y particulares establecidas en el Capítulo de este título que los comprenda.

Artículo 1.2.7. - Los alimentos que no hayan sido específicamente contemplados en este Título deberán cumplir con los requerimientos establecidos en este Capítulo y las disposiciones generales establecidas en el Capítulo que los comprenda, incluidos los aditivos. La Dirección de Bromatología cuando habilite alimentos bajo estas condiciones elevará los antecedentes a la Comisión establecida por el Art. 4º del Decreto Nº 95/994 del 2 de Marzo de 1994 así como a la Comisión Técnica Permanente de Control Alimentario, a efectos de la modificación o ratificación de las disposiciones de este título referidas al alimento en cuestión.

Artículo 1.2.8. - El caso contemplado en el artículo anterior se aplicará a los alimentos nuevos de origen nacional y a los importados considerados en reglamentaciones extranjeras, regionales o internacionales de reconocido prestigio.

Artículo 1.2.9. - Los alimentos a que se refiere el artículo 1.2.7. podrán denominarse con el nombre específico dado en la reglamentación en que se encuentren contemplados o con nombres fantasía, siempre que se cumplan los principios generales de rotulación. Sólo se permite el uso de denominaciones genéricas en los casos en que esto se autorice a texto expreso.

Artículo 1.2.10. - Todos los alimentos, nacionales o extranjeros, deberán satisfacer las normas higiénicas establecidas en los Capítulos correspondientes de este título en los procesos de elaboración, fraccionamiento, almacenamiento, distribución y comercialización.

Artículo 1.2.11. - Desde el punto de vista macroscópico los ingredientes alimentarios y los alimentos estarán libres de insectos y arácnidos o sus partes, sus huevos, sus larvas, restos de roedores u otros animales, excrementos de los mismos, partes vegetales o animales foráneas, cristales u otros productos extraños según el tipo de alimento de que se trate.

Artículo 1.2.12. - Desde el punto de vista microscópico los ingredientes alimentarios y los alimentos deberán satisfacer las siguientes exigencias:

a) Su identificación histológica, cuando se trate de materiales tisulares, será satisfactoria;

b) Carecer de productos extraños.

Artículo 1.2.13. - Desde el punto de vista sensorial los ingredientes alimentarios y los alimentos tendrán caracteres propios, sin olor, sabor, color o apariencia extraños.

Artículo 1.2.14. - Desde el punto de vista microbiológico los alimentos elaborados y los alimentos de consumo directo no podrán contener:

a) Microorganismos patógenos;

b) Toxinas u otros metabolitos microbianos actual o potencialmente riesgosos;

c) Agentes microbianos capaces de causar alteración y que la tecnología exigible para su elaboración debió eliminar;

d) Cualquier tipo de microorganismo que por su cantidad o por sus cualidades indique una manipulación defectuosa, malas condiciones higiénicas o haga presumir la presencia de microorganismos patógenos.

Artículo 1.2.15. - La composición química y las propiedades físicas de los ingredientes alimentarios y de los alimentos se adecuarán a las especificaciones que, en cada caso, establece esta reglamentación o, en ausencia de las mismas, las que establezcan organismos regional o internacionalmente reconocidos.

Artículo 1.2.16. - Desde el punto de vista inmunológico los ingredientes alimentarios y los alimentos no deberán dar reacciones que caractericen la presencia de antígenos extraños al alimento de que se trate.

Artículo 1.2.17. - Se establecen los siguientes límites máximos de tolerancia para contaminantes inorgánicos:

a) Para alimentos en general, exceptuándose aquellos para los que se establecen límites máximos particulares:

Contaminante	Límite Máx. (mg./kg.)
Antimonio	2.0
Arsénico (alimentos líquidos)	0.1
Arsénico (alimentos sólidos)	1.0
Plomo	2.0
Cobre	10.0
Estaño	250
Mercurio	0.05
Cadmio (alimentos líquidos)	0.1
Cadmio (alimentos sólidos)	0.2

b) Para alimentos en particular:

Arsénico	Límite Máx. (mg./kg.)
Grasas vírgenes	0.1
Grasas y emulsiones refinadas	0.1
Grasas hidrogenadas	0.1
Bebidas alcohólicas fermentadas	0.1
Bebidas alcohólicas destiladas	0.1
Leche (excluida la leche en polvo)	0.1

Cobre	Límite Máx. (mg./kg.)
Aceites y grasas vírgenes	0.4
Aceites, grasas y emulsiones refinadas	0.1
Lactosa	2.0

Estaño	Límite Máx. (mg./kg.)
Jugos de frutas cítricos (no envasados en lata)	150

Plomo	Límite Máx. (mg./kg.)
Aceites, grasas y emulsiones refinadas	0.1
Chocolate endulzado	1.0
Jugos de frutas cítricas	0.3

Artículo 1.2.18. - Cuando se sospeche la contaminación de alimentos a consecuencia de un accidente nuclear, se empleará como referencia los valores máximos recomendados por el CODEX Alimentarius FAO/OMS, que se aplicarán por lo menos por un año siguiente al accidente.

Se entiende por accidente nuclear una situación donde la liberación incontrolada de radionucleidos al ambiente resulta en la contaminación de los alimentos que se comercializan ya sean de origen nacional o importados.

Artículo 1.2.19. - Los límites máximos para sustancias residuales biológicas serán los establecidos en el ANEXO 1 de este Capítulo, sin perjuicio de los límites establecidos para otras sustancias en el CODEX Alimentarius FAO/OMS.

ANEXO 1
LIMITE MAXIMO PARA PESTICIDAS
(Art. 1.2.19)

Nota: Definiciones y abreviaturas empleadas en este anexo.

Límite máximo de residuos (MRL) es la máxima concentración de un residuo de pesticida, resultante del empleo del mismo de acuerdo a las buenas prácticas agrícolas, se considera aceptable en alimentos, productos agrícolas o raciones para animales.

Límite residual externo (ERL) se refiere a un nivel de pesticida o contaminante, proveniente de fuentes ambientales (incluyendo un anterior uso agrícola), y no vinculado al uso directo o indirecto del mismo en el alimento en cuestión.

Se emplean asimismo niveles temporarios para estos límites (TNRL o TERL), en aquellos casos en que se ha adoptado un IDA también temporario o cuando a pesar de existir un IDA determinado, las buenas prácticas agrícolas no son lo suficientemente conocidas para el producto en cuestión como para proponer un MRL o ERL.

- * Indica en o cerca del límite de detección.
- E Indica que se trata de un ERL.
- F Indica que el residuo es liposoluble para la leche.
- PO Implica que el (T) MRL incluye uso post-cosecha.
- V Indica que el MRL abarca usos veterinarios.
- (Fat) Implica que el MRL se aplica a la grasa de la carne.

Código	Sustancia	Límite máximo de Residuos (mg/kg)	Alimento
001	Aldrin y Dieldrin	0.006 E,F	Leche
		0.02	Arroz con cáscara
		0.02 E	Granos de cereales
		0.05	Fruta
		0.1	Espárragos, brócoli, repollitos de Bruselas, repollo, coliflor, pepinos, rábano picante, cebolla, chirivías, pimientos, morrones, papas, rábanos.
		0.1 E	Huevos (calculado sobre el huevo s/ cáscara), zanahorias, lechuga.
		0.2 E	Carne de res faenada (en la grasa)
002	Metil azinfos (buzatión)	0.2	Almendras, granos de cereales, semilla de algodón, porotos de soya (secos), semilla de girasol.
		0.5	Vegetales (excepto los que figuren listados individualmente)
		1	Brócoli, repollitos de Bruselas.
		2	Alfalfa (verde), damascos, apio, frutos cítricos, melones.
		4	Uvas, kiwi (sobre la fruta entera), duraznos.
		10	Cáscaras de almendra.
003	Binapacril		Todos los límites residuales máximos fueron retirados luego del retiro del IDA temporal por la Reunión Conjunta sobre Residuos de pesticidas llevada a cabo en 1982.
004	Bromofós	0.05 (*)	Leche.
		0.1	Habas (sin vaina), brócoli, repollo, colifor, pepino, repollo tipo Kohlrabi, arvejas.
		0.2	Semilla de colza, aceite de semilla de colza.
		0.5	Paja de cebada, repollitos de Bruselas, grosellas blancas, paja de avena, cebollas, carne de oveja faenada (en la grasa), frutillas, remolacha azucarera (raíces), hojas de remolacha azucarera, tomates, pan blanco.
		1	Grosellas negras, repollo (savoy), apio, cerezas, pasas (rojas, negras y blancas), habas, duraznos, peras, frambuesas, espinaca.
		2	Manzanas, zanahorias, puerro, pelones, rábanos, harina blanca, pan integral.
		5	Aceite de oliva, aceitunas.
		10	Granos de cereal.
		20	Salvado de trigo (sin procesar)
005	Etil		
	Bromofós	0.008 F	Leche.
		0.02	Porotos (sin vaina), coliflor, cebollas, remolacha azucarera.
		0.05	Repollo, frijoles, granos de maíz, pastura de maíz.
		0.2	Lechuga
		0.5	Repollo, apio, pasas negras, grosellas blancas, repollo tipo Kohlrabi, duraznos, aceite de semilla de colza, frutillas, cerezas dulces.
		1	Repollo de Bruselas, pasas rojas.
		2	Manzanas, zanahorias, carne vacuna faenada (en la grasa), peras, pelones, espinaca.
		3	Carne de oveja faenada (en la grasa)
006	Captafol		Se retiraron todos los límites residuales máximos luego del retiro del IDA por parte de la Reunión Conjunta sobre Residuos de Pesticidas de 1985, la cual recomendó que no se empleara el captafol en aquellos lugares que pudieran dar lugar a la aparición de sus residuos en alimentos.
007	Captano	5	Pasas.
		10	Bayas de arándano, pepinos, lechuga, pimientos, frambuesa.
		15	Frutos cítricos, endivias, duraznos, pelones, ruibarbo, tomates.
		20	Damascos, moras, pasas (negras y rojas), espinaca, frutillas.
		25	Manzanas, peras.
008	Carbaril	0.1 (*)	Leche, productos de la leche.
		0.2	Carne vacuna faenada (en la grasa), carne de cabra faen. (en la grasa) papas, carne de oveja faen. (en la grasa), remolacha azucarera, harina de trigo.
		0.5	Carne de ave (en la porción comestible), huevos (sobre base sin cáscara).
		1	Semilla de algodón, arvejas, nueces (sin cáscara), aceitunas procesadas, porotos de soya secos, granos de maíz dulce.
		2	Raíces de remolacha, zanahorias, chirivías, maníes (enteros en la cáscara), rábano, nabos, harina integral.
		3	Melones, cantalupos, calabazas, pepinos.
		5	Manzanas, bananas, malta, porotos, crucíferas, berenjenas, uvas, avena, peras, arvejas (en sus vainas), pimientos.
		5	Carne de ave, arroz con cáscara y descascarado, centeno, tomates, trigo.
		7	Moras, frutos cítricos, bayas de arándano, frutillas.
		10	Damascos, espárragos, grosellas negras, moras, cerezas, kiwi, vegetales de hoja, nectarinas, nueces (enteras en cáscara), quimbombo, aceitunas (sin procesar), duraznos, pimientos, frambuesas, grano de sorgo.
		20	Salvado de trigo.
		100	Alfalfa, enredadera de haba, trébol, pastura de maíz, pastos, enredadera de guisantes, heno de maní, pastura de sorgo, enredadera de soja, remolacha azucarera.
011	Carbofenotion	0.004 F	Leche.
		0.02(*)	Pacanas (sobre base sin cáscara), papas, nueces de nogal.
		0.1	Aceitunas sin procesar, remolacha azucarera.
		0.2	Aceite de oliva.
		0.5	Brócoli, repollitos de Bruselas, coliflor.
		1	Manzanas, damascos, carne vacuna faenada (en la grasa), nectarinas, duraznos, peras, pelones, ovejas, carne de oveja faenada (en la grasa)
		2	Frutos cítricos, espinaca.
012	Clordano	0.002	Leche
		0.02	Almendras, porotos, frutas y vegetales, aceite de semilla de algodón, huevos, maíz, avena, almendras, pacanas, arroz, centeno, sorgo, aceite de soya, nueces de nogal.
		0.05 E	Aceite de semilla de algodón crudo, aceite de semilla de lino, carne, (grasa), aceite de soya (crudo), carne de ave faenada (en la grasa), trigo.
		0.3	Remolachas azucareras.
013	Clordimeform	2	Semilla de algodón. Aceite de semilla de algodón (crudo)
		No deben presentarse residuos al límite de detección actual de 0.5 mg/kg	Carne vacuna faenada (en la grasa), aceite de semilla de algodón comestible, productos lácteos, leche de vacunos, cabras y ovejas, carne faenada de cerdo, aves y ovejas.
014	Clorfenvinfos	0.008	Leche de vacunos, ovejas y cabras.
		0.05	Brócoli, repollitos de Bruselas, repollo, semilla de algodón, berenje-

			nas, maíz, hongos, cebollas, maníes (sin cáscara), papas, arroz, boniatos.
		0.1	Coliflor, rábano, tomates.
		0.2	Carne vacuna faenada (en la grasa), apio.
		1	Frutos cítricos.
015	Clormecuat	0.1 (*)	Leche de vacunos, cabras y ovejas, productos lácteos.
		1	Uvas, pasas y otros productos de la vid, secos.
		3	Peras.
		5	Centeno, trigo.
		10	Avena.
		50	Paja de centeno.
016	Clorbencilato	0.05 (*)	Leche de vacunos, cabras y ovejas.
		0.2	Almendras, tomates, nueces de nogal.
		1	Cantalupos, frutos cítricos, melones.
		2	Uvas, peras.
		5	Manzanas.
017	Clorpirifos	0.01 (*) F	Leche
		0.05 (*)	Coliflor, apio, semilla de algodón, aceite de semilla de algodón (cruda), huevos, hongos, cebollas, papas, repollo rojo, remolachas azucareras.
		01	Lechuga, carne faenada de aves (en la grasa), arroz con cáscara.
		0.2	Porotos, berenjenas, frambuesas, carne faenada de oveja (en la grasa), carne de pavo faenada (en la grasa y la piel).
		0.3	Frutos cítricos.
		0.5	Zanahorias, peras, pimientos, tomates.
		1	Manzanas, uvas, kale, repollo chino.
		2	Carne faenada de vacuno (en la grasa), kiwi.
018	Cumafos		Los límites residuales máximos fueron retirados.
019	Crufomato	0.05	Leche (incluyendo las de camellos y búfalos)
		1	Carne.
020	2,4-D	0.05(*)	Leche, productos lácteos, carne, huevos.
		0.1	Grosellas negras, frambuesas, otras moras.
		0.2	Papas.
		0.5	Centeno, avena, cebada, trigo.
020	2,4-D	2 TMRL	Frutos cítricos.
021	DDT	TMRL	
		0.05 E, F	Leche
		0.1 E	Granos de cereales.
		0.5 E	Huevos (sobre base libre de cáscara)
		1	Frutas, vegetales.
		5 E	Carne faenada.
022	Diazinon	0.02	Leche.
		0.1	Almendras, cebada, semilla de algodón, maníes (sobre base libre de cáscara), pacanas (sobre base libre de cáscara), arroz pulido, semilla de cártamo, nueces de nogal (sobre base libre de cáscara), trigo, semilla de girasol.
		0.5	Frutas, vegetales (excepto veget. de hoja y maíz dulce)
		0.7	Carne faenada de vacuno (en la grasa), frutos cítricos, vegetales de hoja, duraznos, carne faenada de cerdo (en la grasa), carne faenada de oveja (en la grasa), maíz dulce (mazorcas y granos)
		2	Aceite de oliva, aceitunas sin procesar.
025	Diclorvos	0.02	Leche
		0.05	Carne faenada de vacuno, huevos (sobre base libre de cáscara), carne

			faenada de cabra, carne faenada de cerdo, aves, carne faenada de oveja.
		0.1	Frutas (por ej. manzanas, peras, duraznos, frutillas, etc.), alimentos diversos que no se especifiquen (por ej. pan, torta, queso , carnes cocidas, etc.)
		0.5	Productos molidos a partir de grano crudo, hongos, vegetales (excepto lechuga).
		2	Granos de cereales, granos de café verde, lentejas, maníes, porotos de soja.
		5	Granos de cacao
026	Dicofol	1	Frutillas, tomates.
		2	Pepinos.
		5	Frutas (excepto frutillas), té manufacturado, (seco), vegetales (excepto pepinos, tomates), lúpulo (secos).
027	Dimetoato	1	Pepinos, frutillas, tomates.
		2	Frutos cítricos, pasas negras.
028	Dioxation	0.008 F	Leche.
		0.1 (*)	Damascos, cerezas, duraznos, pelones.
		1	Carne faenada de vacunos, cabras, cerdos, ovejas, (en todos los casos en la grasa)
		2	Uvas.
		3	Frutos cítricos.
		5	Manzanas, duraznos.
029	Difenilo	110	Frutos cítricos.
030	Difenilamina	5	Manzanas.
031	Dicuat	0.01 (*)	Leche
		0.05 (*)	Huevos, carne, productos cárnicos, vegetales.
		0.1	Aceite de semilla de algodón (comestible), maíz, cebollas, peras, aceite de semilla de colza (comestible), aceite de semilla de sésamo (comestible), remolacha azucarera, aceite de semilla de girasol (comestible).
		0.2	Papas, arroz (descascarado y/o pulido), harina de trigo (blanca).
		0.5	Porotos, semilla de girasol.
		1	Semilla de algodón.
		2	Semilla de colza, sorgo, harina de trigo (blanca).
		5	Cebada, semilla de amapola, arroz con cáscara, salvado de trigo.
032	Endosulfán	0.1	Arroz con cáscara.
		0.2	Zanahorias, cebolla (bulbos), papas, boniatos.
		0.5	Aceite de semilla de algodón (crudo).
		1	Semilla de algodón.
		2	Frutas, vegetales (excepto zanahorias, papas, boniatos, cebollas).
		30	Té (manufacturado seco).
033	Endrín	0.0008 E, F	Leche
		0.02 (*)	Manzanas, cebada, aceite de semilla de algodón (comestible), arroz (descascarado o pulido), sorgo, maíz dulce, trigo.
		0.1	Semilla de algodón, aceite de semilla de algodón (crudo).
		0.1 E	Carne faenada (en la grasa).
		0.2	Huevos (sobre base libre de cáscara).
		1	Carne faenada de ave (en la grasa).
034	Etión	0.02 F	Leche.
		0.05 (*)	Mazorcas de maíz.
		0.1 (*)	Almendras, damascos, cerezas, castañas. Pacanas (sobre base libre de cáscara), nueces de nogal (sobre base libre de cáscara).

		0.2 (*)	Huevos (sobre base libre de cáscara), carne faenada de cabra (en la grasa), carne faenada de caballo (en la grasa), carne faenada de cerdo (en la grasa), carne faenada de ave (en la grasa), carne faenada de oveja (en la grasa), asaduras comestibles.
		0.5	Semilla de algodón, pepinos, calabaza.
		1	Carne vacuna faenada (asadura comestible), berenjenas, ajo, nectarinas, cebollas, duraznos, pimientos.
		2	Manzanas, porotos, frutos cítricos, uvas, melones, peras, pelones, frutillas, tomates.
		2.5	Carne vacuna faenada (en la grasa).
		5	Té (manufacturado seco).
035	Etoxiquina	3	Manzanas, peras.
036	Fenclorfos	0.01 (*)	Aves.
		0.05	Huevos (sobre base libre de cáscara).
		0.08 F	Leche.
		2	Carne faenada de cerdo (en la grasa).
036	Fenclorfos	10	Carne faenada de vacuno, cabras, ovejas (en todos los casos en la grasa).
037	Fenitrotion	TMRL	
		0.002 (*) E,F	Leche.
		0.05 (*) E	Carne vacuna faenada (en la grasa).
		0.05 (*)	Pepinos, cebollas, papas.
		0.1	Coliflor, granos de cacao, berenjenas, pimientos, porotos de soya (secos).
		0.2	Pan (blanco), puerros, rábanos.
		0.5	Manzanas, repollo, repollo rojo, cerezas, uvas, lechuga, frutillas, té (verde, seco), tomates, peras, arvejas.
		1	Harina de trigo (blanca), durazno, arroz (pulido).
		2	Salvado de trigo procesado, frutos cítricos.
		5	Harina integral de trigo.
		10	Granos de cereales.
		20	Salvado de trigo sin procesar, salvado de arroz.
038	Fensulfotión	0.02 (*)	Bananas, carne faenada de vacuno, cabra, oveja (en la grasa en todos los casos).
		0.05 (*)	Maníes (sobre base libre de cáscara), ananá.
		0.1	Grano de maíz, incluyendo mazorcas de maíz de campo y maíz inflado, cebollas, papas, remolachas azucareras, raíces de rutabaga, tomates.
039	Fentión	0.05	Leche.
		0.05 (*)	Papas.
		0.1	Porotos, cebollas, arroz, boniatos, trigo.
		0.2	Jugo de cítricos, calabaza.
		0.5	Uvas, arvejas, tomates.
		1	Bananas, repollo, aceitunas, coliflor, aceite de oliva, pelones.
		2	Manzanas, carne faenada de vacuno (en la grasa), cerezas, frutos cítricos, lechugas, duraznos, peras, frutillas.
040	Fentin	0.05 (*)	Maníes (sobre base libre de cáscara), nuez pecan (sobre base libre de cáscara).
		0.1 (*)	Granos de cacao, café (granos crudos), arroz con cáscara.
		0.1	Papas, arracachas.
		0.2	Zanahorias, remolacha azucarera.

		1	Apio.
041	Folpet	2	Cantalupos, cebollas, sandías, pepinos.
		5	Tomates.
		10	Manzanas, frutos cítricos.
		15	Cerezas, lechugas, frambuesas.
		20	Frutillas.
		25	Moras, uvas.
		30	Pasas (frescas).
042	Formotión	0.2	Frutos cítricos.
043	Heptaclor	0.006 E,F	Leche.
		0.01 E	Frutos cítricos, ananá.
		0.02 E	Semilla de algodón, cereales sin procesar, porotos de soya, aceite de soya comestible, tomates.
		0.05 E	Huevos (sobre base libre de cáscara), vegetales (excepto zanahoria, soya, remolacha azucarera, tomate).
		0.2 E	Zanahoria, carne faenada de vacuno y de ave (en ambos casos en la grasa)
		0.5 E	Aceite de soja (crudo).
045	Cianuro de Hidrógeno	6	Harina.
		75	Granos de cereales.
046	Fosfuro de hidrógeno	0.01	Copos de cereales, granos de cacao, alimentos secos, frutas secas, vegetales secos, harina y otros productos de cereales sometidos a molienda, nueces y maníes, especias.
		0.1	Granos de cereales.
047	Bromuro inorgánico	20	Frutas, ciruelas (secas).
		30	Frutos cítricos, frutos secos, frutillas.
		50	Granos de cereales, duraznos (secos), harina integral de trigo.
		75	Avocados.
		100	Dátiles (secos), uvas secas.
		250	Higos secos.
		400	Hierbas, especies.
048	Lindano	0.01 F	Leche.
		0.05 (*)	Papas, semillas de colza.
		0.1	Arvejas, raíces de remolacha azucarera, tops de remolacha azucarera.
		0.1 E	Huevos.
		0.2 E	Zanahorias.
		0.5	Manzanas, repollitos de Bruselas, repollo, repollo (savoy), coliflor, granos de cereales (incluyendo arroz), cerezas, pasas rojas, uvas, peras, pelones.
		0.7 E	Carne faenada de ave (en la grasa).
		1	Manzanas, granos de cacao, manteca de cacao, masa de cacao, repollo tipo kohlrabi, rábano.
		2	Carne faenada de vacuno, cerdo, oveja (en todos los casos en la grasa), endibia, lechugas, espinacas, tomates.
		3	Bayas de arándano, frutillas.
049	Malatión	0.5	Moras, coliflor, coles rizadas, berenjenas, repollo tipo Kholrabi, peras, arvejas en la vaina.
		0.5	Pimientos, vegetales de raíz (excepto nabos), acelgas.
		1	Apio, frutillas.
		2	Manzanas, porotos (verdes), harina integral de trigo y centeno.
		3	Kale, tomates, nabos.
		4	Frutos cítricos.
		5	Brócoli.
		6	Cerezas, duraznos, pelones.
		8	Porotos (secos), grosellas negras, repollo, granos de cereales, endibias,

			frutas secas, uvas, lentejas, lechugas, nueces (enteras en la cáscara), frambuesas, espinacas.
		20	Salvado de centeno y de trigo (sin procesar).
051	Metidatión	0.0008(*)F	Leche
		0.02(*)	Carne faenada de vacuno, cerdo, oveja (en todos los casos en la grasa), asadura comestible de vacuno, cerdo, oveja y ave, grasa de vacuno, cerdo, ave y oveja, aves, huevos (sobre base sin cáscara), papas.
		0.1	Porotos, grano de maíz, arvejas, grano de sorgo, té (manufacturado seco), tomates.
		0.2	Damascos, coliflor, cerezas, semillas de algodón, uvas, vegetales de hoja, nectarinas, duraznos, pelones, repollo.
		0.5	Manzanas, peras.
		1	Aceite de semilla de algodón (crudo).
		2	Limones y limas (incluyendo citrons), naranjas dulces y amargas, toronjas y pomelos.
		3	Lúpulo (secos).
		5	Mandarinas.
053	Mevinfos	0.05	Melones.
		0.1	Porotos, zanahorias, cebollas, arvejas, papas, nabos.
		0.2	Damascos, frutos cítricos, pepinos, peras, tomates.
		0.5	Manzanas, uvas, lechugas, duraznos, espinacas.
		1	Brócoli, repollitos de Bruselas, repollo, coliflor, cerezas, coles rizadas, frutillas.
054	Monocrotofos	0.002(*)	Leche.
		0.02(*)	Carne faenada de vacuno, cabra, cerdo y oveja (en todos los casos en la grasa), asadura comestible de vacuno, cerdo, cabra y oveja, huevos (sobre base libre de cáscara), aves, productos lácteos.
		0.05(*)	Zanahorias, aceite de semilla de algodón, grano de maíz, papas, porotos de soya, remolacha azucarera, nabos.
		0.1	Granos crudos de café, semilla de algodón, cebollas, arvejas.
		0.2	Porotos, repollitos de Bruselas, repollos, coliflor, frutos cítricos.
		1	Manzanas, lúpulo (secos), peras, tomates.
055	Orretoato	1	Pimientos, frutillas, tomates.
		2	Frutos cítricos, pasas negras.
056	Orto-fenil fenol	3	Cerezas, nectarinas.
		10	Cantalupos (porción comestible), frutos cítricos, pepinos, pimientos, ananá, tomates.
		15	Pelones, boniatos.
		20	Zanahoria, duraznos.
		25	Manzanas, peras.
057	Paraquat	0.01(*)	Leche.
		0.05(*)	Aceite de semilla de algodón (comestible y refinado), vegetales, asadura comestible de vacuno, cerdo y oveja (excepto riñón), aceite de semilla de girasol (crudo y comestible), carne (vacuno, cerdo y oveja).
		0.1	Maíz, porotos de soja.
		0.2	Semilla de algodón, lúpulo (secos), frutos de pasionaria.
		0.5	Arroz pulido, sorgo, riñones de vacuno, cerdo y oveja.
		1	Aceitunas sin procesar.
		2	Semilla de girasol.
		10	Arroz con cáscara.
058	Paration	0.5	Otros vegetales.

		0.7	Vegetales (excepto zanahorias).
		1	Damascos, frutos cítricos, duraznos.
059	Metil paration	0.05	Aceite de semilla de algodón.
		0.05(*)	Lúpulo (conos secos), remolachas azucareras.
		0.2	Cantalupos, repollos firmes tipo Kale, pepinos, otros frutos, melones, té (fermentado y secado), tomates.
060	Fosalonemet	0.05(*)	Carne faenada de oveja.
		0.1(*)	Castañas, pacanas, papas, semilla de colza.
		0.5	Grasa de oveja.
		1	Brócoli, repollitos de Bruselas, repollo, frutos cítricos, pepinos, lechugas, arvejas, frutillas, tomates.
		2	Raíz de remolacha, lúpulo (secos), peras.
		5	Manzanas, uvas, duraznos, pelones.
		10 TMRL	Cerezas.
061	Fosfamidon	TMRL	
		0.05(*)	Vegetales de raíz (incluyendo papas).
		0.1	Granos de cereales, tomates, sandías, pepinos, lechugas.
		0.2	Porotos, brócoli, repollitos de Bruselas, repollo, zanahorias, arracachas, cerezas, repollos firmes tipo Kale, pimientos verdes, duraznos, arvejas, pelones, espinaca, frutillas.
		0.4	Frutos cítricos.
		0.5	Manzanas.
062	Butóxido de piperonilo	18	Frutos, frutos secos, semillas aceiteras, nueces de árbol, vegetales, vegtales secos
		8T	Maníes
		20	Granos de cereales, pescado seco
063	Piretrinas	1	Frutas, frutas desecadas, semillas aceiteras, maníes, vegetales, vegetales desecados
		3	Granos de cereales, pescado
064	Quintozene	0.01	Porotos (excepto los blancos comunes), pimientos (tipo campana)
		0.02	Brócoli, repollo
		0.1	Tomates
		0.2	Porotos, blancos comunes, papas
		0.3	Semilla de algodón
		1	Bananas (en el producto entero)
		2	Maníes (granos)
		3	Lechuga
		5	Maníes (en el producto entero)
065	Tiabendazol	0.1(*)	Carne faenada de vacuno, cabra, caballo, cerdo y oveja, y productos cárnicos derivados de cada uno, leche
		0.1	Cebollas
		0.2	Granos de cereales
		0.1	Melazas de remolacha azucarera
		2	Tomates
		3	Bananas, frutillas
		5	Papas, (lavadas antes del análisis), remolachas azucareras, pulpa de remolacha azucarera
		10	Manzanas, frutos cítricos, cebollas, tops de remolacha azucareras
066	Triclorform	0.05	Zanahorias, berenjenas, leche, perejil, remolachas azucareras.
		0.1	Alcachofas, porotos (negros, verdes, lima), carne faenada de vacuno, porcino, ovino y productos y grasas derivados de todos ellos, semillas de lino, arvejas, semillas de mostaza, maníes (sobre base libre de cáscara), calabazas, rábano, aceite de cártamo, porotos de soya, nabos.

		0.2	Bananas, raíz de remolacha, repollitos de Bruselas, coliflor, apio, Kale, duraznos, maíz dulce (granos y mazorcas), tomates.
		0.5	Repollo, uvas, lechugas, espinaca.
		1	Pimientos, frutillas.
067	Cihexatina	0.05(*)	Leche y productos lácteos.
		0.2	Carne.
		0.5	Pimientos con forma de campana, pepinos, melones.
		1	Pepinillos.
		2	Manzanas, frutos cítricos, peras, té (manufacturado seco), tomates.
070	Bromopropilato	1	Semilla de algodón, vegetales.
		5	Manzanas, bananas, cerezas, frutos cítricos, uvas, lúpulo (secos), nectarinas, duraznos, peras, pelones, frutillas, té (manufacturado seco).
073	S-metil-demeton		Todos los límites máximos residuales fueron retirados luego del retiro del IDA por parte del Comité Conjunto sobre residuos de pesticidas de 1982.
074	Disulfoton	0.1(*)	Granos de café, maníes (granos), pacanas, ananá, porotos de soya (secos).
		0.2	Granos de cereales (excepto arroz y maíz).
		0.5	Apio, maíz, papas, arroz con cáscara, remolachas azucareras (raíces), vegetales.
		5	Cultivos para pasturas (verde).
		10	Heno de alfalfa, heno de trébol.
075	Propoxur	0.05(*)	Carne faenada, leche.
		0.1	Arroz (descascarado).
		0.5	Vegetales de raíz.
		3	Manzanas, grosellas negras, cerezas, pasas (rojas), grosellas blancas, otros vegetales, duraznos, peras, pelones, frutillas.
		5	Raciones de animales leguminosas.
076	Tiometon	0.05(*)	Zanahorias, plantas forrajeras, semillas de mostaza, papas, semilla de colza, cereales crudos, remolachas azucareras, tops de remolachas azucareras.
		0.1(*)	Aceite de semilla de algodón, maíz (hojas, tallos y mazorcas), paja (cultivos de grano).
		0.5	Manzana, damascos, porotos, repollo, apio, cerezas dulces, achicoria, berenjenas, endibias, uvas, lechugas, perejil, duaznos, maníes (enteros), peras, arvejas (verdes en la vaina), pimientos, pelones, membrillos, frutillas, tomates.
		2	Lúpulo (secos).
077	Metil-tiofanato	0.1(*)	Granos de cereales, grasa de pollo, carne de pollo, cebolla, remolachas azucareras
		0.5	Pepinos.
		1	Bananas, hongos.
		2	Porotos (habas, etc.), pepinillos, pelones
		5	Manzanas, zanahorias, pasas negras, grosellas blancas.
		5	Lechuga, peras, frambuesas, frutillas, remolacha azucarera (tops), tomates.
		10	Cerezas, frutos cítricos, uvas, duraznos.
		20	Apio.
079	Amitrol		El empleo del amitrol debería restringirse para aquellas situaciones en las que no se espera que aparezcan residuos en los alimentos.
080	Chinometionat	TMRL	
		0.01(*)	Leche.
		0.02(*)	Nueces macadamias.
		0.05(*)	Carne faenada.
		0.1	Almendras (pepitas), avocados, granos de cereal, pepinos, pasas (negras, rojas, blancas), pepinillos, grosellas blancas, uvas.
		0.2	Manzanas.
		5	Papayas (en la fruta entera).
081	Clorotalonil	0.1	Maníes (granos), papas.
		0.5	Porotos (lima, sin vaina), maníes (enteros).
		1	Zanahorias, remolachas azucareras, maíz dulce.
		5	Porotos (verdes, en la vaina), brócoli, repollitos de Bruselas.
		5	Repollo, coliflor, frutos cítricos, bayas de arándano, pepinos, melones, cebollas, calabazas, tomates.
		10	Grosellas negras, cerezas, achicoria (brotes), coles rizadas, endibias kale, lechuga de cabeza, pimientos, frambuesas.
		15	Apio.
		25	Pasas (negras, rojas y blancas), duraznos.
082	Diclofluanid	0.1	Cebada, granos de cereales, avenas, cebollas (en el bulbo), papas, ceteno, trigo.
		0.5	Paja de trigo.
		1	Berenjenas, lúpulo (secos).
		2	Porotos (verdes en la vaina), cerezas, pimientos, tomates.
		5	Manzanas, pepinos, duraznos, peras.
		7	Grosellas blancas.
		10	Grosellas negras, lechugas, frutillas.
		15	Pasas (rojas, blancas y negras), uvas, frambuesas.
083	Dicloran	0.5	Pepinillos, tomates.
		2	Habas.
		5	Grosellas negras, pasas (rojas, blancas y negras), damascos, zanahorias, uvas, lechugas, nectarinas, pelones, frambuesas, frutillas.
		15	Cerezas, duraznos.
084	Dodine	2	Cerezas.
		5	Manzanas, uvas, duraznos, peras, frutillas.
085	Fenamifos	0.05(*)	Brócoli, repollitos de Bruselas, repollo, coliflor, semilla de algodón, kiwi, melones, maníes (granos), ananá, porotos de soya (desecados), remolachas azucareras.
		0.1	Bananas, granos de café (verde), granos de café (tostado), uvas, boniatos.
		0.2	Zanahorias, tomates, papas.
		0.5	Naranjas (enteras).
086	Metil pirimifos	0.05	Huevos, carne faenada, leche, arvejas, papas.
		0.5	Porotos (con vaina), pan blanco, queso, frutos cítricos, dátiles.
		1	Pan (integral), zanahorias, pepinos, pasas (negras), grosellas blancas, pimientos, frambuesas, arroz pulido, frutillas, tomates, cebollas de verdeo.
		2	Manzanas, repollitos de Bruselas, repollo, coliflor, cerezas, kiwi, peras, pelones, arroz (descascarado), harina de trigo (blanco).
		2 PO	Maníes (granos).
		5	Lechugas, hongos, aceitunas, espinacas, harina integral (de trigo y de centeno).
		10	Granos de cereales, aceite de maní.
		20	Salvado de arroz, salvado de trigo.
086	Metil pirimifos	25 PO	Maníes (enteros).
089	Sec. butilamina		Se eliminaron todos los límites máxi-

			mos residuales del Codex luego del retiro del IDA por parte de la reunión conjunto sobre residuos de pesticidas de 1984.
090	Metil clopirifos	0.01(*)	Leche.
		0.05	Grasa de vacunos, vacunos, carne de vacuno faenada, subproductos de la faena del vacuno, subproductos de pollo, huevos.
		0.1	Alcachofas, porotos, repollo, col china, berenjenas, lechuga, pimientos, rábano, arroz, té (verde).
		0.5	Manzanas, duraznos, tomates, pan blanco.
		2	Harina, pan integral.
		10	Maíz, sorgo, trigo.
		20	Salvado de trigo.
091	Cianofenfos		Los límites máximos de residuos del Codex fueron retirados.
092	Demeton		Los límites máximos de residuos del Codex fueron retirados.
096	Carbofurano	0.05(*)	Vacunos, cabras, caballos, cerdos, ovinos (carnes faenadas, grasa, subproductos), leche.
		0.1	Banana, cebada, berenjena, café (granos crudos), repollo tipo Kohl, lechugas, maíz, semilla de mostaza, avena, semillas oleaginosas, cebollas, duraznos, maníes (granos), peras, sorgo, frutillas, raíces de remolacha azucarera, caña de azúcar, maíz dulce (granos), tomates, trigo.
		0.2	Coliflor, arroz (descascarado), porotos de soya, hojas de remolacha azucarera.
		0.5	Repollo, zanahorias, papas.
		2	Repollitos de Bruselas.
		5	Alfalfa (fresca), lúpulo (desecados), pastura de maíz (fresco).
		20	Té (verde, desecado)
099	Edifenfos	0.01(*)	Huevos, leche
		0.02	Vacunos y aves (carne faenada, subproductos), arroz pulido
		0.1	Arroz descascarado
		1	Salvado de arroz
100	Metamidofos	0.01 (*)	Vacunos, cabras, ovinos (carne faenada y grasa), leche
101	Pirimicarb	0.05(*)	Cebada, frutos cítricos (excepto naranja), semilla de algodón, huevos (sobre base libre de cáscara), carne, leche, avenas, pastinacas, pacanas, papas rábano, remolachas azucareras, maíz dulce, nabos, trigo, beetroots
		0.1	Porotos (sin vaina)
		0.2	Arvejas, semilla de colza
		0.5	Grosellas negras, repollo tipo Kohl, puerros, cebollas, duraznos, pelones, frambuesas, frutillas, naranjas (dulces, amargas)
		1	Porotos, pimientos en forma de campana, brócoli, repollitos de Bruselas, repollo, coliflor, apio, pepinos, endibias, pepinillos, lechugas, perejil, frutas de pepita, tomates, berro, espinaca
		2	Pimientos tipo chile
		20	Alfalfa (heno, sobre base seca)
		50	Alfalfa (verde, sobre base seca)
102	Hidracida maleica	15	Cebollas
		50	Papas
103	Fosmet	0.02(*)	Leche
		0.05	Papas
		0.1	Arvejas (frescas o desecadas)
		0.2	Maíz (granos y mazorcas, sin vainas)
		1	Carne faenada de vacuno (en la grasa)
		5	Frutos cítricos, damascos, nectarinas
		10	Moras, boniatos (lavados antes del análisis), manzana, uvas, pastura de maíz, pastura o heno de arvejas, o pastura de arvejas (secado) enredaderas de arvejas (verdes sobre peso fresco), durazno, pera
		15	Kiwis.
		40	Pastura de alfalfa, alfalfa verde fresca (sobre peso fresco), porotos comunes, pepinos.
105	Ditiocarbamatos	0.1	Papas.
		0.2	Trigo.
		0.5	Zanahorias, porotos comunes, pepinos.
		1	Bananas, cerezas, endibias, melones (excepto sandía), pelones (incluyendo ciruelas secas).
		3	Manzanas, duraznos, peras, frutillas, tomates.
		5	Apio, pasas (negras, blancas, rojas), uvas.
107	Etiofencarb	0.02(*)	Carne faenada de vacuno o cerdo, carne de aves, leche, huevos (sobre base libre de cáscara).
		0.05	Cebada, avenas, centeno, trigo.
		0.1	Plantas forrajeras, remolacha azucarera.
		0.2	Porotos (sin vainas), porotos de soya (sin vainas).
		0.5	Rábano, papas.
		1	Pepinos.
		2	Crucíferas (excepto col china), pasas (blancas y rojas), berenjenas, paja de trigo, poroto común.
		5	Manzanas, damascos, alcachofas, col china, duraznos, peras, tops de remolacha azucarera.
109	Oxido de fenbutatina	002(*)	Carne faenada de vacunos, porcinos, equinos, caprinos y ovinos, leche.
		0.2	Hígado y riñón de vacunos, porcinos, equinos, caprinos y ovinos.
		11	Pepinos, berenjenas, pepinillos, melones, morrones dulces.
		3	Pelones, frutillas.
		5	Manzanas, cerezas (dulces y amargas), frutos cítricos, uvas, peras.
		7	Pulpa de cítricos (desecada), duraznos.
110	Imazalil	20	Bagazo de manzana (desecado)
		(*)	Grano de trigo.
		0.1	Paja de trigo.
		0.5	Pepinos, pepinillos.
		2	Bananas (enteras)
111	Iprodiones	0.1	Ajo, cebolla.
		0.2	Porotos (secos)
		1	Achicoria.
		3	Arroz (descascarado, sin pulir)
		5	Pasas negras, pepinos, kiwi, morrones dulces, frambuesas, tomates.
		10	Manzanas, uvas, lechuga, duraznos, peras, pelones, frutillas.
113	Propargite	0.1(*)	Almendras, semilla de algodón, maíz (granos), maníes (granos), papas, nueces de nogal.
		0.1	Huevos, carne y aves faenadas (en la grasa)
		0.2	Porotos (secos)
		0.5	Pepinos.
		2	Tomates, higos.
		5	Manzanas, frutos cítricos, peras, grano de sorgo.
		7	Damascos, nectarinas, duraznos, pelones, frutillas.

		10	Maíz (pasturas y forraje), uvas, maníes (heno y pastura), uvas secas (incluyendo los distintos tipos de pasas), sorgo (pasturas y forraje, té (manufacturado seco)
		20	Porotos (en sus vainas)
		30	Lúpulo (desecadas)
		40	Pulpa de cítricos (desecada), uvas exprimidas (desecadas)
		50	Alfalfa (fresca), heno de menta.
		75	Heno de alfalfa.
		80	Bagazo de manzana (desecado)
114	Guazatina	0.1(*)	Ananá, papas, cereales crudos, caña de azúcar.
		5	Frutos cítricos, melones.
115	Tecnazene	0.1	Vegetales (excepto achicoria, lechuga y papas)
		0.2	Achicoria.
		1	Papas (lavadas antes del análisis)
		2	Lechuga.
116	Triforine	0.02	Tamarillo.
		0.1	Granos de cereales.
		0.2	Repollitos de Bruselas.
		0.5	Cucurbitáceos, tomates.
		1	Porotos, moras, pasas (rojas y negras), grosellas blancas, frutillas.
		2	Manzanas, cerezas, pelones.
		5	Duraznos.
117	Aldicarb	0.01(*)	Carne faenada, leche.
		0.02(*)	Porotos de soya.
		0.05(*)	Maíz, cebollas, maníes, remolachas azucareras.
		0.1	Porotos (desecados), granos de café, semilla de algodón, boniatos.
		0.2	Sorgo.
		0.5	Bananas, pacanas, pastas, pastura de sorgo (sobre base seca).
118	Cipermetrina	0.01 F	Leche.
		0.05(*)	Porotos (sin vainas), granos de café, huevos, maíz, hongos, maníes, arvejas, carne de ave, vegetales de raíz y tubérculo, poroto de soya, maíz dulce.
		0.05(*)V	Asadura comestible de mamífero.
		0.1	Cebollas.
		0.2	Carne faenada (grasa), pepinos, berenjenas, semillas oleaginosas (excepto maníes), trigo.
		0.5	Porotos (sin vaina), cebada, aceites vegetales comestibles, puerros, pimientos, tomates.
		1	Vegetales de hoja (crucíferas), cerezas, pelones.
		2	Frutos cítricos, lechuga (cabeza), nectarinas, duraznos, frutas de pepita, espinaca.
		5	Alfalfa, pastura de maíz, pastura de sorgo (todo sobre base seca), paja de trigo.
		20	Té (verde, negro)
119	Fenvalerato	0.05	Vegetales de raíz y tubérculo.
		0.1 F	Leches.
		0.1	Porotos (sin vaina), aceite de semilla de algodón (crudo y comestibles), maníes enteros, porotos de soya (desecados), semilla de girasol, maíz dulce.
		0.2	Semilla de algodón, melones (excepto sandía), pepinos.
		0.2 PO	Harina de trigo.
		0.5	Morrones dulces, sandías, calabaza de invierno, calabaza de verano.
		1	Porotos (excepto de soya), grosellas y otros frutos pequeños, col chino (tipo pakchoi), carne (grasa), tomate.
		2	Brócoli, coliflor, apio, cerezas, frutos cítricos, lechuga (cabeza), frutas de pepita.
		2 PO	Granos de cereales, trigo integral.
		5	Kiwi, duraznos.
		5PO	Salvado de trigo (sin procesar)
		10	Kale.
		20	Pastura de alfalfa (sobre base seca)
120	Permetrina	0.05(*)	Papas semillas de colza, remolacha azucarera, granos de café.
		0.1	Almendras, porotos (secos), zanahorias, subproductos de la carne vacuna, aceite de semilla de algodón, huevos, rábano japonés, repollo tipo Kohl, melones, hongos, arvejas (sin vainas), carne de ave, aceite de soya, maíz dulce.
		0.5	Coliflor, frutos cítricos, semilla de algodón, pepinos, pepinillos, rábano, puerros, calabaza.
		1	Espárrago, grosellas negras, repollitos de Bruselas, carne faenada de vacuno, ovino y porcino (en la grasa), zarzamoras, berenjenas, aceitunas, pimientos, frambuesas, frutillas, semilla de girasol, aceite de semilla de girasol crudo y refinado.
		2	Brócoli, granos de cereales, pasas (negras, blancas y rojas), grosellas blancas, kiwi, frutas de pepita, fruta de hueso.
		5	Repollo, col china, savoy, kale.
		20	Té (secado, negro y verde)
		50	Bagazo de manzana (sobre base seca), lúpulo (secados), pastura de soya (sobre base seca)
		100	Pastura de alfalfa (sobre base seca), pastura y paja de maíz (sobre base seca)
121	2,4,5-T	0.05(*)	Manzanas, damascos, cebada, carne faenada, huevos, sub-productos de la carne, leche, avena, arroz, centeno, caña de azúcar, trigo.
		2	Paja de cereales.
122	Amitraz	0.01(*)	Leche.
		0.05	Carne faenada de vacunos y porcinos, aceite de semilla de algodón (crudo)
		0.1	Carne ovina.
		0.2	Asaduras comestibles de vacunos, porcinos y ovinos.
		0.5	Cerezas, semilla de algodón, pepinos, naranjas (dulces y amargas), duraznos, frutas de pepita.
123	Etrimfos	0.01(*)	Carne vacuna faenada, carne vacuna.
		0.5	Aceite de semilla de colza (refinada)
		10	Semilla de colza.
124	Mecarbam	2	Frutos cítricos.
126	Oxamil	0.05(*)	Maíz, cebolla (bulbo), caña de azúcar.
		0.1	Granos de café, maníes, vegetales de raíz y tubérculo, porotos de soya (secos)
		0.2	Bananas, porotos (excepto soya), semilla de algodón
		1	Ananá.
		2	Manzanas, pepinos, melones (excepto sandía), pastura de maní, pimientos dulces, calabaza de verano, tomates, sandías.
		5	Apio, frutos cítricos.
128	Fentoato	0.1(*)	Leche.
		0.05	Carne faenada de vacuno, huevos.
		0.05	Arroz (descascarado)
		1	Frutos cítricos.
130	Diflubenzuron	0.05(*)	Asaduras comestibles (mamífero), huevos de ave, leche, carne, carne de ave.

		0.1	Hongos, porotos de soya (secos)
		1	Manzanas, repollitos de Bruselas, repollos (cabeza), frutos cítricos, peras, pelones (incluyendo ciruelas secas), tomates.
131	Isofenfos	0.01	Leches.
		0.02(*)	Bananas, arracachas, apio, asaduras comestibles (mamífero), grasas de mamíferos (excepto grasa de la leche), carnes, asadura comestible de aves, grasas de ave, carne de ave, semilla de colza, nabo sueco, maíz dulce, maíz en mazorca, nabos.
		0.1	Repollo o kale de crucíferas, repollos cabeza, crucíferas de cabeza floral.
		0.5	Pastura de maíz dulce, pastura de maíz (base seca)
		2	Frutos cítricos.
132	Metiocarb	0.05(*)	Huevos, carne, leche, carne de ave, remolacha azucarera.
		0.2	Repollos (cabeza), coliflor.
135	Deltametrin	0.01	Semillas oleaginosas de leguminosas, melones, hongos, ananá, vegetales de raíz y tubérculo.
		0.05	Alcachofas, bananas clementinas, granos de cacao, uvas, kiwi, naranjas, frutas de hueso, frutillas.
		0.1	Frutas diversas (cáscara comestible), vegetales de bulbo, vegetales leguminosos, semillas de oleaginosas, frutas de pepita.
		0.5	Paja de cereales, vegetales de hoja, raciones animales leguminosas (sobre base seca)
		2 PO	Granos de café.
		5	Lúpulo (seco)
		10	Té.
137	Bendiocarb	0.02(*)	Arroz (descascarado), frutas de pepita.
		0.05(*)	Cebada, paja de cebada, carne faenada de vacuno, grasa y subproductos, excepto riñón, huevos, maíz, pastura de maíz, leches, paja de avena, avena, papas, aves (carne, grasa y subproductos), tops de remolacha azucarera, remolacha azucarera, trigo, paja de trigo.
		0.1	Hongos.
		0.2(*)	Vacunos (riñón)
		1	Paja de arroz.
138	Metalaxil	0.05(*)	Granos de cereales, semilla de algodón, remolacha azucarera, semilla de girasol.
		0.5	Tomates.
		5 PO	Frutos cítricos.
		10	Lúpulo (secos)
141	Foxim	0.05(*)	Coliflor, granos de cereales, porotos comunes, semilla de algodón, papas, maíz dulce (en la mazorca)
142	Procloraz	0.5	Semilla de colza.
148	Propamocarb	0.1	Frutillas.
		0.2	Raíces de remolacha.
		2	Pepinos.

Artículo 1.2.20. - Los límites máximos de micotoxinas presentes en los alimentos serán los siguientes:

Producto	Micotoxinas	Límite (mcg/kg. o l)
Leche, derivados y productos lácteos	Aflatoxinas M1	0.5
Alimentos industrializados para niños de corta edad	Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2)	<3
Otros alimentos y condimentos	Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2)	(20 mientras que B1 no supere 5)
Arroz, cebada, porotos, café, maíz	Ocratoxina A	50
Maíz, cebada	Zearalenona	200
Jugos de frutos	Patulina	50

Sección III
PROCEDIMIENTOS ALIMENTARIOS DE CONSERVACION

Artículo 1.3.1. - Para que un procedimiento de elaboración destinado a la conservación de alimentos pueda ser utilizado, deberá estar autorizado por el presente volumen. Sin perjuicio de su incorporación al texto del presente volumen, estarán también autorizados los procedimientos de conservación que sean contemplados en las recomendaciones del Codex Alimentarius (FAO/OMS). Los procedimientos empleados, y las condiciones en que se lleven a cabo los mismos deberán garantizar el mantenimiento de las cualidades nutrimentarias, higiénico - sanitario y sensoriales del alimento conservado.

Artículo 1.3.2. - Se autoriza el empleo de los siguientes procedimientos alimentarios de conservación:

a) refrigeración;
b) congelación;
c) esterilización industrial;
d) pasterización;
e) desecación;
f) deshidratación;
g) salazón;
h) ahumado;
i) encurtido;
j) filtración esterilizante;
k) atmósfera modificada;
l) modificación de pH;
m) combinación de los anteriores.

Artículo 1.3.3. - Refrigeración es el procedimiento por el que se somete a los alimentos a temperaturas inferiores de 7ºC y por encima del punto de congelación del alimento considerado. Las temperaturas de refrigeración se mantendrán uniformes y sin cambios bruscos durante el período de conservación y serán las apropiadas para cada tipo de productos.

Artículo 1.3.4. - Congelación es la acción de someter a los alimentos a temperaturas inferiores a las de su punto de congelación. El alimento se mantendrá a temperaturas uniformes durante todo el período de conservación y no superiores a - 18ºC.

Los alimentos que se someten a congelación deberán presentarse en perfectas condiciones higiénico - sanitario la preparación y el congelado deben realizarse rápidamente, usando equipo técnicamente apropiado para limitar los cambios químicos, bioquímicos y microbianos y asegurar la estabilidad del alimento hasta el momento de su consumo.

Artículo 1.3.5. - La congelación rápida, sobrecongelación o supercongelación es el proceso consistente en someter los alimentos (ingredientes o productos elaborados) a un proceso de enfriamiento brusco que permita alcanzar rápidamente la temperatura de máxima cristalización, en un tiempo que no debe sobrepasar a las 4 horas. Este proceso podrá considerarse completo cuando, una vez lograda la estabilización térmica, la totalidad del producto presente una temperatura de -18ºC o inferior.

Artículo 1.3.6. - El rótulo de los alimentos a que se refieren los artículos 1.3.4. y 1.3.5., además de cumplir con las exigencias generales establecidas en la sección 3 de este Capítulo, deberá llevar la leyenda «congelado», «sobre-congelado» o «supercongelado», según corresponda, con caracteres destacables en la/s cara/s principal/es del envase.

Además deberá lucir la leyenda: «No recongelar después de descongelar» o una equivalente.

Artículo 1.3.7. - Descongelación es la operación de atemperar en forma conveniente el alimento congelado o supercongelado, hasta que la temperatura de éste sea en todos sus puntos superior a la de congelación del mismo.

Artículo 1.3.8. - Esterilización industrial es el proceso térmico que aplicado a un alimento, asegura: a) conservación sin alteración durante un período suficientemente largo compatible con las necesidades comerciales;

b) ausencia de microorganismos patógenos y toxinas;

c) ausencia de todo microorganismo que pueda proliferar en el alimento, o sea ausencia de toda alteración de origen microbiano.

Dentro de los procesos de esterilización industrial se reconoce los siguientes:

a) esterilización dentro del envase o tradicional (conservas);

b) tratamiento térmico y envasado aséptico posterior, para el que puede emplearse la denominación de UHT o UAT.

Artículo 1.3.9. - Pasterización es la acción de someter a los alimentos a temperaturas inferiores a 100ºC, por tiempos suficientes para destruir las formas vegetativas de los tipos comunes de microorganismos patógenos y una cierta proporción de los no patógenos, de forma de que el producto así tratado se pueda mantener, transportar, distribuir, consumir o utilizar en otros procesos, en condiciones aceptables, a temperaturas y por tiempos razonables según la naturaleza del producto.

Artículo 1.3.10. - Desecación es la acción de someter a los alimentos a condiciones ambientales naturales durante un cierto tiempo, para privarlos de la mayor parte del agua que contienen. Debe ser realizado protegiendo al alimento de la contaminación por agentes ambientales.

Artículo 1.3.11. - Deshidratación es la acción de someter a los alimentos a procesos mecánicos a fin de privarlos de la mayor parte del agua que contienen.

Artículo 1.3.12. - Salazón es la acción de someter los alimentos a la conservación con sal comestible. Se distingue salazón en seco y en salmuera, ya sea por inmersión y/o inyección. Las salmueras se emplearán en condiciones de tiempo y concentración variable y deberán cumplir las exigencias higiénicas particulares establecidas en el presente volumen.

Artículo 1.3.13. - Ahumado es la acción de someter los alimentos a humos recién formados, provenientes de la combustión incompleta y controlada de maderas duras de primer uso, mezcladas o no con plantas aromáticas de uso permitido. Se prohíbe el ahumado con maderas resinosas, a excepción de la de abeto, con juncos u otras materias que depositen hollín sobre los alimentos y con maderas de desecho, pintadas o que puedan desprender sustancias tóxicas.

Se acepta para la producción de humo, el empleo de maderas, cortezas y ramas de las especies botánicas comprendidas en el ANEXO 2 del Capítulo III del presente volumen, correspondiente a las materias primas permitidas para la producción de aditivos aromatizantes de humo.

Artículo 1.3.14. - Encurtido es la operación consistente en someter los alimentos, previamente tratados con salmuera que hubiesen experimentado previamente fermentación láctica o no, a la acción del vinagre, con o sin adición de: sal, edulcorantes nutritivos, condimentos y aditivos expresamente autorizados en el Capítulo correspondiente.

Artículo 1.3.15. - Filtración esterilizante es el procedimiento de eliminación de los microorganismos de una solución por filtración a través de una membrana de tamaño de poro adecuada.

Artículo 1.3.16. - Atmósfera modificada es el proceso consistente en la inhibición del desarrollo microbiano y de los procesos metabólicos, por modificación de la composición de la atmósfera que rodea al producto.

Artículo 1.3.17. - Modificación de pH es el proceso por el cual se modifica la acidez natural del alimento ya sea por agregado de ácido comestible o por producción de estos ácidos a partir de la fermentación de sustratos adecuados con el fin de inhi-

bir el desarrollo de microorganismos alterantes o patógenos y procesos metabólicos de deterioro.

Sección IV
ROTULACION DE ALIMENTOS ENVASADOS

Artículo 1.4.1. - Todo alimento que se comercialice en el territorio nacional cualquiera sea su origen, envasado en ausencia del cliente, listo para ofrecerlo a los consumidores, deberá ser rotulado de acuerdo a los principios establecidos en esta sección.

Principios generales de rotulación.

Artículo 1.4.2. - Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con rótulo que:

a) utilice vocablos, signos, denominaciones, símbolos, emblemas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan hacer que dicha información sea falsa, incorrecta, insuficiente, o que pueda inducir a equívoco, error, confusión o engaño al consumidor en relación con la verdadera naturaleza, composición, procedencia, tipo, calidad, cantidad, duración, rendimiento o forma de uso del alimento,

b) atribuya efectos o propiedades que no posea o que no puedan demostrarse,

c) destaque la presencia o ausencia de componentes que sean intrínsecos o propios del alimento de igual naturaleza,

d) resalte en ciertos tipos de alimentos elaborados, la presencia de componentes que son agregados como ingredientes en todos los alimentos de similar tecnología de elaboración,

e) resalte cualidades que puedan inducir a equívoco con respecto a reales o supuestas propiedades terapéuticas que algunos componentes o ingredientes tienen o pueden tener cuando son consumidos en cantidades diferentes a las que se encuentran en el alimento o cuando son consumidos bajo una forma farmacéutica,

f) indique que el alimento posee propiedades medicinales o terapéuticas,

g) aconseje su consumo por razones de acción estimulante, de mejoramiento de la salud, de orden preventivo de enfermedades o de acción curativa.

Artículo 1.4.3. - Las denominaciones geográficas de un país, de una región o de una población, reconocidos como lugares en que se elabora alimentos con determinadas características, no podrán ser usadas en la rotulación o en la propaganda de alimentos elaborados en otros lugares cuando esto pueda inducir a error, equívoco o engaño al consumidor.

Artículo 1.4.4. - Cuando se elaboren alimentos siguiendo tecnologías características de diferentes lugares geográficos para obtener alimentos de caracteres sensoriales similares o parecidos a los que son típicos de ciertas zonas reconocidas, en la denominación del alimento deberá figurar la expresión «tipo» con letras de igual tamaño, realce y visibilidad que las que corresponden a la denominación aprobada en el título vigente en el país.

Artículo 1.4.5. - La rotulación de los alimentos que se elaboren en el país se hará exclusivamente en los establecimientos procesadores habilitados por la autoridad competente para la elaboración o el fraccionamiento.

Idiomas.

Artículo 1.4.6. - La información obligatoria en el rótulo de los alimentos comercializados en el país deberá estar redactada en el idioma español con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas.

Cuando la rotulación se encuentre en español y portugués, ninguna información obligatoria de significado equivalente podrá figurar en caracteres de diferente tamaño, realce y visibilidad.

Información obligatoria.

Artículo 1.4.7. - A menos que se indique otra cosa en la presente norma o en una norma específica, la rotulación de alimentos envasados deberá presentar obligatoriamente la siguiente información:

- Denominación de venta de alimento
- Lista de ingredientes
- Contenidos netos
- Identificación del origen
- Identificación del lote
- Fecha de duración mínima
- Preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda.

Denominación de venta del alimento.

Artículo 1.4.8. - Deberá figurar la denominación o la denominación y la marca del alimento, de acuerdo a las siguientes pautas:

a) cuando se haya establecido una o varias denominaciones para un alimento, deberá utilizarse por lo menos una de tales denominaciones;

b) se podrá emplear una denominación acuñada, de fantasía, de fábrica o una marca registrada, siempre que vaya acompañada de una de las denominaciones indicadas en a);

c) podrán aparecer las palabras o frases adicionales requeridas para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor respecto a la naturaleza y condiciones físicas auténticas del alimento, las cuales irán junto a la denominación del alimento o muy cerca de la misma. Por ejemplo: tipo de cobertura, forma de presentación, condición o tipo de tratamiento a que ha sido sometido.

Artículo 1.4.9. - Los alimentos no contemplados específicamente en el presente Título podrán denominarse con nombres establecidos en reglamentaciones nacionales, regionales o internacionales de reconocido prestigio o con un nombre fantasía, acompañado de una descripción del producto siempre que se cumplan los principios generales de rotulación.

Lista de ingredientes.

Artículo 1.4.10. - Salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente (por ejemplo: azúcar, yerba mate, huevos, etc.) deberá figurar en el rótulo una lista de ingredientes.

La lista de ingredientes figurará precedida de la expresión. «ingredientes:» o «ingr.:» y se regirá por las siguientes pautas:

a) todos los ingredientes deberán enumerarse en orden decreciente de peso inicial;

b) cuando un ingrediente sea a su vez un alimento elaborado con dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto definido en este título podrá declararse como tal en la lista de ingredientes siempre que vaya acompañado de una lista, entre paréntesis, de sus ingredientes en orden decreciente de proporciones;

c) cuando un ingrediente compuesto para el que se ha establecido un nombre en una norma de este título o del CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS, constituya menos del 25% del alimento, no será necesario declarar sus ingredientes, salvo los aditivos alimentarios, que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado;

d) el agua deberá declararse en la lista de ingredientes, excepto cuando forme parte de ingredientes tales como salmueras, jarabe, almíbares, caldos u otros similares y dichos ingredientes compuestos se declaren como tales en la lista de ingredientes; no será necesario declarar el agua u otros componentes volátiles que se evaporen durante la fabricación;

e) cuando se trate de alimentos deshidratados, concentrados, condensados o evaporados, destinados a ser reconstituidos para su consumo con el agregado de agua, se podrá enumerar los ingredientes en orden de proporciones (m/m) en el alimento reconstituido. En estos casos deberá incluirse la siguiente expresión: «Ingredientes del producto cuando se prepara según las indicaciones del rótulo»;

f) en el caso de mezclas de frutas, de hortalizas, de especias o de plantas aromáticas en que ninguna predomine en peso de una manera significativa, podrá enumerarse estos ingredientes siguiendo un orden diferente siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de la mención «en proporción variable»;

g) los aditivos alimentarios deberán declararse formando parte de la lista de ingredientes. Esta declaración constará de:

- la función principal o fundamental del aditivo en el alimento.
- su nombre completo o su número INS (Sistema Internacional de Numeración, Codex Alimentarius FAO/OMS), o ambos.

Cuando entre los aditivos alimentarios haya más de uno con la misma función, podrán mencionarse uno a continuación de otro, agrupándolos por función.

Los aditivos alimentarios serán declarados después del resto de los ingredientes.

Para el caso de los aromatizantes/saborizantes se declarará sólo la función y optativamente su clasificación, según el siguiente detalle:

- aromatizante/saborizante natural
- aromatizante/saborizante sintético idéntico al natural
- aromatizante/saborizante sintético artificial
- aromatizante/saborizante de reacción o transformación
- aromatizante/saborizante de humo.

Algunos alimentos deberán mencionar en su lista de ingredientes el nombre completo del aditivo utilizado, si su reglamentación específica lo indica.

Contenidos netos.

Artículo 1.4.11. - En la rotulación se deberá indicar la cantidad nominal (contenido neto) en unidades del Sistema Internacional (SI), de acuerdo a:

a) los productos alimenticios que se presenten en forma sólida o granulada deben ser comercializados en unidades de masa;

b) los productos alimenticios que se presenten en forma líquida, deben ser comercializados en unidades de volumen;

c) los productos alimenticios que se presenten en forma semisólida o semilíquida podrán ser comercializados en unidades de masa o de volumen, conforme a las resoluciones específicas;

d) los productos alimenticios que se presenten acondicionados en forma de aerosol, deben ser comercializados en unidades de masa y de volumen;

e) los productos alimenticios que por sus características principales son comercializados en cantidad de unidades, deben tener indicación cuantitativa referente al número de unidades que contiene el envase.

Artículo 1.4.12. - Las unidades legales de cantidad nominal deben ser escritas por extenso o con los símbolos de uso obligatorio para representarlos, precedidos de las expresiones:

a) para masa: «contenido neto», «cont. neto», «peso neto»

b) para volumen: «contenido neto», «cont. neto», «volumen neto»

c) para número de unidades: «cantidad de unidades», «contiene».

Artículo 1.4.13. - Cuando un alimento se presente en dos fases (una sólida y un medio líquido) separables por filtración simple, deberá indicar, además de la masa neta, la masa escurrida o drenada (expresada como peso escurrido o peso drenado). A los efectos de este requisito, se entiende por medio líquido: agua, soluciones de azúcar o de sal, jugos de frutas y hortalizas, vinagre, aceite.

El tamaño, realce y visibilidad con que se expresa la masa neta no deberán ser diferentes a los que corresponden a la masa escurrida o drenada.

Artículo 1.4.14. - No será obligatorio declarar el contenido neto para los alimentos que se pesen ante el consumidor, en este caso el rótulo deberá llevar una leyenda que indique: «venta al peso».

Artículo 1.4.15. - Cuando un envase contiene dos o más productos envasados del mismo tipo, de igual contenido individual, el contenido neto se indicará en función del número de unidades y del contenido neto individual.

Identificación del origen.

Artículo 1.4.16. - Se deberá indicar el nombre y la dirección del fabricante, productor e importador, y fraccionador (si correspondiere), así como el país de origen y la localidad, identificando la razón social y el número de registro del establecimiento ante la autoridad competente.

Para identificar el origen deberá utilizarse una de las siguientes expresiones: «fabricado en...», «producto...», «industria...».

Identificación del lote.

Artículo 1.4.17. - Es obligatoria la inclusión del número de lote en la rotulación de los alimentos, cualquiera sea su origen.

La indicación a que se refiere el inciso anterior deberá figurar de forma que sea fácilmente visible, legible e indeleble.

El lote será determinado en cada caso por el fabricante, productor o fraccionador del alimento.

Artículo 1.4.18. - Para la indicación del lote se podrá utilizar:

a) un código clave precedido de la letra «L». Dicho código debe estar a disposición de la autoridad competente y figurar en la documentación comercial cuando se efectúe intercambio entre Estados Partes del MERCOSUR;

b) la fecha de elaboración, envasado o de duración mínima, siempre que la(s) misma(s) indique(n) por lo menos el día y el mes claramente y en el citado orden.

Fecha de duración mínima.

Artículo 1.4.19. - Si no está determinado de otra manera en este volumen, regirá el siguiente marcado de la fecha:

a) se declarará la «fecha de duración mínima».

b) esta constará por lo menos de:

- el día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses.
- el mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año, estableciendo: «fin de (año)».

c) la fecha deberá declararse con alguna de las siguientes expresiones:

- «consumir antes de...»
- «válido hasta...»
- «validez...»
- «vence...»
- «vencimiento...»
- «venc. ....»
- «consumir preferentemente antes de...».

d) las palabras prescritas en el apartado c) deberán ir acompañadas de:

- la fecha misma, o
- una referencia concreta al lugar donde aparece la fecha,
- una impresión en la que se indique mediante perforaciones o marcas indelebles el día y el mes o el mes y el año, según corresponda de acuerdo con los criterios indicados en el literal b).

e) el día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras en los países donde este uso no induzca a error al consumidor en este último caso se permite abreviar el nombre del mes por medio de las tres primeras letras del mismo.

f) no obstante lo prescrito en la disposición.

Artículo 1.4.20. - La fecha de duración mínima podrá omitirse en los siguientes casos:

- frutas y hortalizas frescas, incluidas las papas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga;
- vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de fruta y vinos espumosos de fruta;

- bebidas alcohólicas que contengan 10% (v/v) o más de alcohol;
- productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuman por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;
- vinagre;
- azúcar sólido;
- productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados, tales como caramelos y pastillas;
- goma de mascar;
- sal de calidad alimentaria.

Artículo 1.4.21. - En los rótulos de los envases de alimentos que exijan requisitos especiales para su conservación, se deberá incluir una leyenda en caracteres bien legibles que indique las precauciones que se estima necesarias para mantener sus condiciones normales, debiendo indicarse las temperaturas máximas y mínimas a las cuales debe conservarse el alimento y el tiempo en el cual el fabricante, productor o fraccionador garantiza su durabilidad en esas condiciones. Del mismo modo se procederá cuando se trate de alimentos que puedan alterarse después de abiertos sus envases.

En particular, para los alimentos congelados, cuya fecha de duración mínima varía según la temperatura de conservación, se deberá señalar esta característica. En estos casos se podrá indicar la fecha de duración mínima para cada temperatura, en función de los criterios ya mencionados o en su lugar la duración mínima para cada temperatura debiendo señalarse en esta última situación el día, el mes y el año de fabricación.

Para la expresión de la duración mínima podrá utilizarse expresiones tales como:
- «duración a - 18ºC (freezer): .....»
- «duración a - 4ºC (congelador): .....»
- «duración a 4ºC (refrigerador): .....»

Preparación e instrucciones del producto.

Artículo 1.4.22. - Cuando corresponda, el rótulo deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo apropiado de empleo, incluida la reconstitución, la descongelación el tratamiento que debe realizar el consumidor para el uso correcto del producto.

Dichas instrucciones no deben ser ambiguas, ni dar lugar a falsas interpretaciones de modo de garantizar una correcta utilización del alimento.

Rotulación facultativa.

Artículo 1.4.23. - En la rotulación podrá presentarse cualquier información o representación gráfica así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios de la presente norma, incluidos los referentes a la declaración de propiedades y engaño, establecidos en los principios generales de rotulación.

Artículo 1.4.24. - Solamente se podrá emplear designaciones de calidad cuando hayan sido establecidas las correspondientes especificaciones para un alimento determinado por medio de una norma específica.

Dichas designaciones deberán ser fácilmente comprensibles y no deberán ser equivocadas o engañosas en forma alguna, debiendo cumplir con la totalidad de los parámetros que identifican la calidad del alimento.

Artículo 1.4.25. - Se podrá brindar información nutricional, siempre que no contradiga lo dispuesto en los principios generales, ni las disposiciones particulares en la materia.

Presentación de la información obligatoria.

Artículo 1.4.26. - Deberá figurar en la cara principal de los envases o rótulo, y en contraste de colores que asegure su correcta visibilidad:

a) la denominación o la denominación y la marca del alimento;
b) nombre del país de origen;
c) calidad, pureza o mezcla;
d) cantidad nominal del producto contenido, en su forma más relevante.

Artículo 1.4.27. - La cantidad nominal del producto contenido deberá respetar las proporciones entre la altura de las letras y los números y de la superficie de la cara principal, de acuerdo a la siguiente tabla:

Superficie de la cara principal en cm2	Altura mínima de los números en mm
Mayor que 10 y menor que 40	2.0
Entre 40 y 170	3.0
Entre 170 y 650	4.5
Entre 650 y 2600	6.0
Mayor que 2600	10.0

Artículo 1.4.28. - Cuando un envase secundario esté constituido por dos o más unidades individuales pero que no estén destinadas a ser vendidas separadamente, la gama de valores de la tabla se aplicará al envase secundario.

Cuando un envase secundario esté constituido por dos o más unidades individuales que puedan ser vendidas separadamente, la gama de valores de la tabla se aplicará a ambos envases.

Artículo 1.4.29. - Los símbolos o denominaciones metrológicas de las unidades de medida (SI) se consignarán en una relación mínima de dos tercios (2/3) de la altura de la cifra.

El tamaño de letra y número para el resto de los ítems de la rotulación obligatoria no será inferior a 1 mm.

Excepciones.

Artículo 1.4.30. - Los alimentos modificados, nutrificados, dietéticos y para regímenes especiales o de uso medicinal se rotularán de acuerdo a disposiciones específicas.

Artículo 1.4.31. - A menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas, las unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después de envasado, sea inferior a 10 cm2, podrán quedar exentas de los requisitos establecidos, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación y marca del producto.

En todos los casos establecidos en el inciso anterior, el envase que contenga las unidades pequeñas deberá contener la totalidad de la información obligatoria requerida.

Disposiciones complementarias.

Artículo 1.4.32. - Toda información obligatoria contenida en la rotulación original de los alimentos que se importen en el envase en que llegarán al consumidor final y aquellas partidas de alimentos elaborados en plaza con destino principalmente a la exportación, que se deseen comercializar en plaza, deberá mantenerse inalterada, siempre que el envase lo permita, no pudiendo ser cubierta con la rotulación adicional que fuere necesario agregar.

Artículo 1.4.33. - Si en el rótulo original de los alimentos al que se refiere el artículo anterior no se diera cumplimiento a todas las exigencias de esta sección, será necesario un rótulo adicional que se ajuste a las mismas.

Artículo 1.4.34. - Si la información obligatoria figurara en idioma diferente al español, será necesaria su traducción por parte del importador o exportador, para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 1.4.6.

Artículo 1.4.35. - Los alimentos importados a granel, fraccionados en el país, se rotularán de acuerdo con las normas de rotulación de este Capítulo, debiendo especificarse nombre y dirección del importador y fraccionador.

La exigencia establecida en el artículo 1.4.26 sólo se aplicará a los alimentos elaborados en los Estados Parte del MERCOSUR.

ANEXO A

CLASE DE INGREDIENTES	NOMBRE GENERICO
Aceites refinados distintos al aceite de oliva.	Aceite completado -bien por el calificativo según el caso "vegetal" o "animal" -bien por la indicación de origen específico "vegetal o animal" El calificativo hidrogenado o parcialmente hidrogenado según el caso debe acompañar la mención de aceite cuyo origen vegetal u origen específico vegetal-animal tenga indicada.
Grasas refinadas excepto la manteca.	Grasas con el término "vegetal o animal" según sea el caso.
Almidones y almidones modificados	Almidón
Almidones nodificados químicamente.	Almidones nodificados
Todas las especies de pescado cuando constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta de dicho alimento no se haga referencia a una determinada especie de pescado.	PESCADO
Todos los tipos de carne de ave cuando dicha carne constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de carne de ave.	CARNE DE AVES
Todos los tipos de queso o una mezcla de quesos cuando constituya un ingrediente de otro y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no haga referencia a un tipo específico de queso.	Quesos
Todas las especies y extractos de especie solas o mezcladas en el alimento.	Extractos, especies o mezcla de especies según el caso.
Todas las hierbas aromáticas o mezcla de hierbas aromáticas solas o mezcladas con el alimento.	Hierbas aromáticas o mezcla de hierbas aromáticas.
Todos los tipos de preparados de goma utilizados en la fabricación de la goma base: Pasa la goma de mascar	Gomas base
Todos los tipos de sacarosa.	-Azúcar
Dextrosa o glucosa.	-Dextrosa o glucosa
Todos los tipos de caseinatos.	-Caseinatos
Manteca de cacao obtenida por extracción o refinada.	-Manteca de cacao
Todas las frutas confitadas, sin exceder el 30% del peso del azúcar.	-Frutas confitadas

.-.-.-.-.-.-.-.

CAPITULO II
PRODUCTOS DE USO ALIMENTARIO
Sección I
DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 2.1.1. - A los efectos del presente volumen, los productos que pueden ser incorporados a los alimentos se clasifican en los siguientes grupos:

a) ingredientes principales;
b) ingredientes complementarios;
c) aditivos alimentarios;
d) coadyuvantes de tecnología;
e) productos de nutrificación;
f) gases de envasado y gases propelentes;
g) soportes o excipientes.

Artículo 2.1.2. - Para que un producto pueda ser incorporado a un alimento debe cumplir con alguna de las siguientes condiciones:

a) estar reconocido en las presentes disposiciones y satisfacer las especificaciones que se establecen en el presente reglamento en forma general para alimentos y en particular para dicho producto;

b) estar definido por el CODEX Alimentarius y cumplir sus normas de calidad y pureza o las del Food Chemical CODEX.

Sección II
INGREDIENTES COMPLEMENTARIOS

Artículo 2.2.1. - Además de los productos alimenticios definidos en los Capítulos específicos de este volumen, se permite el empleo como ingrediente de los siguientes productos:

a) alcoholes polihidroxílicos;
b) almidones modificados;
c) sales fundentes;
d) pectina;
e) gelatina; (*)
f) anhídrido carbónico.

(*) La gelatina puede ser utilizada en los alimentos como ingrediente o aditivo, cuando no altere las características de genuinidad del alimento. Su uso como aditivo deberá estar especificado para cada alimento en particular.

Artículo 2.2.2. - A los efectos de las presentes disposiciones se reconoce los siguientes alcoholes polihidroxílicos que se puede emplear como ingredientes complementarios en aquellos alimentos en los que su uso esté autorizado:

a) glicerina;
b) manitol;
c) sorbitol;
d) xilitol;

e) isomalt (isomaltitol);
f) lactitol.

Artículo 2.2.3. - Se entiende por almidones modificados los productos del tratamiento de almidones nativos por acción de agentes físicos o químicos. Se distingue diversos tipos que se utilizan de acuerdo a las propiedades que presenten y que se enumeran en la lista del ANEXO 1 del presente Capítulo.

Deberán responder a las siguientes características generales:

Humedad	máx. 15% m/m
Lípidos	máx. 0.15% m/m
Proteínas	máx. 0.6% m/m
Anhídrido sulfuroso	máx. 80 mg/kg
Cloro (en almidones oxidados con hipoclorito)	ausencia
pH de las dispersiones al 20% m/m	3.0 - 9.0

Artículo 2.2.4. - Se entiende por sales fundentes las sales comestibles que agregadas a las mezclas de quesos permiten por medio de calentamiento la obtención de una masa fluida que puede ser luego moldeada, saborizada o no y enfriada.

Puede emplearse como ingredientes complementarios las siguientes sales:

a) citratos de sodio, de potasio y de calcio;

b) mono, di y polifosfatos de sodio, potasio o calcio.

Artículo 2.2.5. - Se entiende por pectina el polímero constituido esencialmente por unidades de ácido galacturónico parcialmente esterificado con metanol, obtenido por extracción de materias primas vegetales.

Los grupos carboxílicos remanentes pueden estar en la forma de ácido libre o como sales de amonio, potasio, sodio o calcio.

Se presenta como un polvo blanco amarillento, ligeramente grisáceo o ligeramente pardo que puede estar mezclado con azúcares para normalizar su poder gelificante.

Debe satisfacer las siguientes exigencias:

Soluble en 20 partes de agua	
Insoluble en metanol	
Humedad (100-105ºC, 2 hs.)	máx. 12%
Cenizas insolubles en ácido clorhídrico 10% m/m	máx. 1% m/m
Metanol, etanol e isopropanol libres, separados o en conjunto (base seca)	máx. 1% m/m
Anhídrido sulfuroso	máx. 50 mg/kg
Nitrógeno total	máx. 0.5% m/m
Acido galacturónico (base seca, sin cenizas ni azúcares)	mín. 65% m/m

Artículo 2.2.6. - Se entiende por pectina amidada el polímero constituido esencialmente por unidades de ácido galacturónico parcialmente metilado y parcialmente amidado, obtenido por extracción acuosa de materias primas vegetales. Los grupos carboxilos remanentes pueden estar en la forma de ácido libre o como sales de amonio, potasio, sodio o calcio.

Se presenta como un polvo blanco, amarillento, ligeramente grisáceo o pardo que puede estar mezclado con azúcares para normalizar el poder gelificante y con sales de calidad alimentaria para mantener el pH y las características de sedimentación deseables.

Debe satisfacer las exigencias de la pectina excepto en lo siguiente:

Soluble en agua formando solución coloidal opalescente	
Insoluble en alcohol	
Grado de amidación de los grupos carboxilos	máx. 25%
Nitrógeno después de lavado con ácido y alcohol	máx. 2.5% m/m

Artículo 2.2.7. - Se entiende por gelatina o gelatina animal el producto obtenido por extracción ácida y alcalina de tejido colágeno, purificado.

Se presenta en forma de hojas o láminas transparentes, flexibles, de fractura neta, incoloras o ligeramente amarillentas, inodoras y de sabor particular muy débil.

Debe presentar:

Nitrógeno total	mín. 15%
Cenizas totales	máx. 3.5%

ANEXO 1
Lista de almidones modificados (art. 2.2.3)

INS	NOMBRE
1400	Dextrinas, almidones tostados blancos y amarillos
1401	Almidón tratado con ácido
1402	Almidón tratado con álcali
1403	Almidón blanqueado (bleached)
1404	Almidón oxidado
1405	Almidón tratado con enzimas
1410	Fosfato de monoalmidón
1412	Fosfato de dialmidón
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado
1414	Fosfato de dialmidón acetilado
1420	Acetato de almidón esterificado conanhídrido acético
1421	Acetato de almidón esterificado conacetato de vinilo
1422	Adipato de dialmidón acetilado
1440	Almidón hidroxipropilado
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado
1443	Hidroxipropilglicerido de almidón
1450	Octanil succinato sódico de almidón.

.-.-.-.-.-.-.-.

CAPITULO III
ADITIVOS ALIMENTARIOS
Sección I
DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 3.1.1. - Sólo se permitirá comercializar aditivos a empresas registradas ante la Dirección de Bromatología.

Los aditivos deberán comercializarse siempre envasados y rotulados de acuerdo a los requisitos generales de rotulación de alimentos del Capítulo I de este título.

Se prohíbe el agregado de aditivos alimentarios a alimentos, excepto que esté expresamente autorizado su empleo, de acuerdo a lo establecido en los artículos correspondientes de este Capítulo. En los demás casos se considerará al aditivo, un adulterante y a la operación de adición, una adulteración.

Principios fundamentales referentes al empleo de aditivos alimentarios.

Artículo 3.1.2. - La incorporación de aditivos en los alimentos, así como la autorización de nuevas sustancias destinadas a ese uso se regirá por los siguientes principios fundamentales referentes al empleo de aditivos alimentarios:

a) principios de seguridad de los aditivos, supone que antes de autorizar el uso de un aditivo en alimentos deberá haberse sometido a una adecuada evaluación toxicológica en la que se deberá tener en cuenta, entre otros aspectos, cualquier efecto acumulativo, sinérgico o de protección producida por su uso los aditivos alimentarios deberán mantenerse en observación y revaluarse cuando sea necesario si cambian las condiciones de uso, debiéndose estar al tanto de las informaciones científicas que aparezcan sobre este tema;

b) el principio de uso restringido de los aditivos, establece que el uso deberá limitarse a alimentos específicos, en condiciones específicas y al nivel mínimo para lograr el efecto deseado;

c) principio de la necesidad tecnológica, destaca la necesidad del uso de un aditivo si éste proporciona ventajas demostrables de orden tecnológico;

d) el empleo de aditivos se justifica por razones tecnológicas, sanitarias, nutricionales o psico-sensoriales, siempre que:

i) se empleen aditivos autorizados en concentraciones tales que su ingesta diaria no supere los valores admitidos;

ii) responda a las exigencias de pureza establecidas por FAO-OMS, o por el Food Chemical CODEX.

Artículo 3.1.3. - No se deberá emplear aditivos alimentarios en los siguientes casos:

a) cuando ello pueda ser evitado o reemplazado por operaciones de elaboración más adecuadas o con mayores precauciones de orden higiénico u operacional;

b) cuando el aditivo pueda afectar sensiblemente el valor nutritivo del alimento o provocar la pérdida de constituyentes importantes;

c) cuando el uso del aditivo permita disimular o encubrir operaciones de elaboración deficientes o inapropiadas o fallas tecnológicas;

d) cuando la incorporación del aditivo pueda inducir al consumidor a engaño, error o confusión, respecto a la calidad del alimento;

e) cuando la incorporación del aditivo pueda falsear los resultados del análisis.

Artículo 3.1.4. - Está específicamente prohibido el empleo de los siguientes productos químicos como aditivos alimentarios por existir evidencia toxicológica de ser peligrosos para su uso en los alimentos: ácido monobromoacético, ácido nordihidroguayarético, ácido salicílico, bórax, cumarina, dioctilpirocarbonato, dulcina y tiourea.

Artículo 3.1.5. - Todo aditivo que por haber sido utilizado en las materias primas u otros ingredientes (inclusive los aditivos alimentarios) sea transferido a un alimento, estará exento de declaración en la lista de ingredientes cuando se cumplan las siguientes condiciones:

a) que el aditivo sea permitido en las materias primas u otros ingredientes;

b) que la cantidad de aditivo en las materias primas u otros ingredientes no excedan la cantidad máxima permitida en el alimento;

c) que el alimento al cual se transfiere el aditivo no contenga tal aditivo en cantidad superior a la que podría ser introducida por el uso de los ingredientes bajo condiciones tecnológicas adecuadas o buenas prácticas de manufactura;

d) que el aditivo transferido se encuentre presente en un nivel no funcional, o sea en un nivel significativamente menor que el normalmente requerido para lograr una función tecnológica eficiente en el alimento.

Artículo 3.1.6. - Un aditivo transferido a un alimento en una concentración significativa o suficiente para ejercer una función tecnológica en ese alimento y que resulte del uso de materias primas u otros ingredientes en los cuales el aditivo haya sido utilizado, deberá ser declarado en la lista de ingredientes.

Artículo 3.1.7. - Cuando un Reglamento Técnico MERCOSUR establezca la obligatoriedad de declaración de un aditivo alimentario en el rótulo, los aditivos que se transfieren a un alimento también deberán ser declarados, aunque cumplan con lo establecido en el artículo 3.1.5.

Sección II
CLASIFICACION DE ADITIVOS

Artículo 3.2.1. - A efectos de la aplicación de las presentes disposiciones, se reconoce los siguientes tipos de aditivos, clasificados de acuerdo a su función fundamental:

a) antiespumantes, son sustancias que previenen o reducen la formación de espuma;

b) antihumectantes/antiaglutinantes, son sustancias capaces de reducir las características higroscópicas de los alimentos y disminuir la tendencia de las partículas individuales a adherirse las unas a las otras;

c) antioxidantes, son sustancias que retardan la aparición de la alteración oxidativa del alimento;

d) colorantes, son sustancias que confieren, intensifican o restauran el color de un alimento;

e) conservadores, son sustancias que impiden o retardan la alteración de los alimentos provocada por microorganismos o enzimas;

f) edulcorantes, son sustancias diferentes de los azúcares que confieren sabor dulce al alimento;

g) espesantes, son sustancias que aumentan la viscosidad de un alimento;

h) gelificantes, son sustancias que confieren textura a través de la formación de un gel;

i) estabilizantes, son sustancias que vuelven posible el mantenimiento de una dispersión uniforme de dos o más sustancias inmiscibles en un alimento;

j) aromatizantes/saborizantes, son sustancias o mezclas de sustancias con propiedades aromáticas o sápida capaces de conferir o reforzar el aroma y/o el sabor de los alimentos;

k) humectantes, son sustancias que protejen los alimentos de la pérdida de humedad en ambiente de baja humedad relativa o que facilitan la disolución de un polvo en un medio acuoso;

l) reguladores de acidez, son sustancias que alteran o controlan la acidez o alcalinidad de los alimentos;

m) acidulantes, son sustancias que aumentan la acidez y/o confieren un sabor ácido al alimento;

n) emulsionantes/emulsificantes, son sustancias que hacen posible la formación o mantenimiento de una mezcla uniforme de dos o más fases inmiscibles en el alimento;

ñ) mejoradores de harina, son sustancias que, agregadas a la harina, mejoran su calidad tecnológica;

o) resaltadores del sabor, son sustancias que resaltan o realzan el sabor y/o el aroma de un alimento;

p) leudantes químicos, son sustancias o mezclas de sustancias que liberan gas y de esta manera, aumentan el volumen de la masa;

q) glaceantes, son sustancias que cuando son aplicables en la superficie externa de un alimento, imparten una apariencia brillante o proveen un revestimiento protector;

r) agentes de firmeza o endurecedores o texturizantes, son sustancias que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crocantes o interactúan junto con agentes gelificantes para producir o fortalecer un gel;

s) secuestrantes, son sustancias que forman complejos químicos con los iones metálicos;

t) estabilizantes del color, son sus-

tancias que estabilizan, retienen o intensifican el color de un alimento;

u) espumantes, son sustancias que posibilitan la formación o el mantenimiento de una dispersión uniforme de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido.

v) agente de masa (o de volumen) son sustancias que proporcionan aumento del volumen y/o la masa de los alimentos sin contribuir significativamente en el valor energético de los mismos.

Sección III
ADITIVOS AROMATIZANTES/ SABORIZANTES
Definiciones

Artículo 3.3.1. - Aditivos aromatizantes saborizantes o aromatizantes son las sustancias o mezclas de sustancias con propiedades aromáticas o sápidas capaces de conferir o reforzar el aroma y/o sabor de los alimentos. Se excluyen de la definición precedente:

a) los productos que confieren exclusivamente sabor dulce, salado o ácido;

b) las sustancias alimenticias o productos normalmente consumidos como tales con o sin reconstitución.

A los efectos del presente título los aromatizantes saborizantes se clasifican en naturales o sintéticos.

Artículo 3.3.2. - Aromatizantes saborizantes naturales son los obtenidos exclusivamente mediante métodos físicos, microbiológicos o enzimáticos, a partir de materias primas aromatizantes saborizantes naturales. Se entiende por materias primas aromatizantes saborizantes naturales los productos de origen animal o vegetal normalmente utilizados en la alimentación humana, que contengan sustancias odoríferas y/o sápidas, ya sea en su estado natural o después de un tratamiento adecuado (tal como torrefacción, cocción, fermentación, enriquecimiento enzimático, etc.). Los aromatizantes saborizantes naturales comprenden los siguientes tipos:

a) aceites esenciales o esencias naturales o esencias,

b) extractos,

c) bálsamos, oleorresinas y oleogomorresinas,

d) sustancias aromatizantes saborizantes aisladas.

Artículo 3.3.3. - Aceites esenciales o esencias naturales o esencias, son los productos volátiles de origen vegetal obtenidos por un proceso físico (destilación por arrastre con vapor de agua, destilación a presión reducida u otro adecuado). Los aceites esenciales podrán presentarse aisladamente o mezclados entre sí, rectificados, desterpenados o concentrados. Se entiende por rectificados los productos que han sido sometidos a un proceso de destilación fraccionada para concentrar determinados componentes; por desterpenados los que han sido sometidos a un proceso de desterpenación y por concentrados los que han sido parcialmente desterpenados.

Artículo 3.3.4. - Se entiende por extractos los productos obtenidos por agotamiento en frío o en caliente de productos de origen animal o vegetal con disolventes permitidos, los que posteriormente podrán ser eliminados o no. Los extractos deberán contener los principios sápido aromáticos volátiles y fijos correspondientes al producto natural respectivo.

Los extractos podrán presentarse como:

a) extractos líquidos, son los que se obtienen sin eliminar el disolvente o eliminándolo en forma parcial.

b) extractos secos los que se obtienen eliminando el disolvente se designan comercialmente y en forma complementaria con las siguientes denominaciones:

-Concretos, cuando proceden de la extracción de vegetales frescos,

-Resinoides, cuando proceden de la extracción de vegetales secos o de bálsamos, oleorresinas u oleogomorresinas,

-Purificados absolutos, cuando procede de los extractos secos por disolución en etanol, enfriamiento y filtración en frío, con eliminación posterior del etanol.

Artículo 3.3.5. - Bálsamos, oleorresinas y oleogomorresinas son los productos obtenidos mediante la exudación libre o provocada de determinadas especies vegetales.

Artículo 3.3.6. - Se entiende por sustancias aromatizantes saborizantes naturales aisladas las sustancias químicamente definidas, obtenidas por procesos físicos, microbiológicos o enzimáticos adecuados, a partir de materias primas aromatizantes naturales o de aromatizantes saborizantes naturales.

Las sales de sustancias naturales con los siguientes cationes: H+, Na+, K+, Ca++, y Fe+++ o sus aniones: Cl-., SO4-, CO3-, se clasifican como aromatizantes saborizantes naturales.

Artículo 3.3.7. - Se entiende por aromatizantes saborizantes sintéticos los compuestos químicamente definidos por procesos químicos.

Los aromatizantes saborizantes sintéticos comprenden los siguientes tipos:

a) aromatizantes saborizantes idénticos a los naturales,

b) aromatizantes saborizantes artificiales.

Artículo 3.3.8. - Aromatizantes saborizantes idénticos a los naturales son las sustancias químicamente definidas obtenidas por síntesis y las aisladas por procesos químicos a partir de materias primas de origen animal o vegetal, que presentan una estructura química idéntica a la de las sustancias presentes en dichas materias primas naturales (procesadas o no).

Las sales de sustancias idénticas a las naturales con los siguientes cationes: H+, Na+, K+, Ca++ y Fe+++ o sus aniones: Cl-., SO4-, CO3-, se consideran como aromatizantes saborizantes idénticos a los naturales.

Artículo 3.3.9. - Aromatizantes saborizantes artificiales son los compuestos químicos obtenidos por síntesis, que aún no han sido identificados en productos de origen animal o vegetal, utilizados por sus propiedades aromáticas, en su estado primario o preparados para el consumo humano.

Artículo 3.3.10. - Mezclas de aromatizantes saborizantes son las mezclas entre sí cualesquiera sean el número y tipo de aromatizantes saborizantes componentes. El aromatizante saborizante resultante se considerará:

a) natural, cuando derive de mezclar aromatizantes naturales;

b) idéntico al natural, cuando derive de mezclar aromatizantes saborizantes idénticos a los naturales con o sin el agregado de aromatizantes saborizantes naturales;

c) artificial, cuando intervengan en la mezcla aromatizantes saborizantes artificiales, con o sin participación de aromatizantes naturales o idénticos a los naturales.

Artículo 3.3.11. - Aromatizantes saborizantes de reacción o de transformación, son los productos obtenidos, según buenas técnicas de fabricación, por calentamiento a temperatura no superior a 180ºC, durante un tiempo no mayor de quince minutos (pudiendo transcurrir tiempos más largos a temperaturas proporcionalmente inferiores). El pH no podrá ser superior a 8.

Las materias primas habitualmente utilizadas en la fabricación de estos aromatizantes saborizantes son las que figuran en el ANEXO 1 de este Capítulo.

Se considerarán naturales o sintéticos según sea la naturaleza de sus materias primas y/o procesos de elaboración, siendo aplicables, en función de ello, las definiciones y clasificaciones previstas en este volumen.

ANEXO 1
AROMATIZANTES/SABORIZANTES DE REACCION O DE TRANSFORMACION
Materias primas (Art. 3.3.11)

Hierbas, especias y sus extractos
Agua
Tiamina y su clorhidrato
Acido ascórbico y sus sales de sodio, potasio, calcio, magnesio y amonio
Acido cítrico y sus sales de sodio, potasio, calcio, magnesio y amonio
Acido láctico y sus sales de sodio, potasio, calcio, magnesio y amonio
Acido inosínico y sus sales de sodio, potasio, calcio
Acido guanílico y sus sales de sodio, potasio, calcio
Inositol
Sulfuros, hidrosulfuros y polisulfuros de sodio, potasio y amonio
Lecitina
Acidos, bases y sales como reguladores del pH
Acido clorhídrico y sus sales de sodio, potasio, calcio y amonio
Acido sulfúrico y sus sales de sodio, potasio, calcio y amonio
Acido fosfórico y sus sales de sodio, potasio, calcio y amonio
Acido acético y sus sales de sodio, potasio, calcio y amonio
Hidróxido de sodio, calcio y amonio
Polimetilsiloxano como agente antiespumante (no interviene en la reacción).

Artículo 3.3.12. - Aromatizantes saborizantes de humo, son preparaciones concentradas, utilizadas para conferir aroma/sabor de ahumado a los alimentos.

Deben obtenerse aplicando uno o más de los siguientes procedimientos:

a) sometiendo maderas no tratadas, provenientes de las especies que se indican en el ANEXO 2 de este Capítulo, a alguno de los siguientes tratamientos:

-combustión controlada;

-destilación seca a temperaturas comprendidas entre 300 y 800ºC;

-arrastre con vapor de agua recalentado a temperatura entre 300 y 500ºC.

En todos los casos se condensan y recogen las fracciones que tienen las propiedades sapidoaromáticas deseadas;

b) aplicando con posterioridad a los procedimientos enunciados en el inciso anterior, técnicas de separación de las fracciones obtenidas, a fin de aislar los componentes aromáticos importantes,

c) mezclando sustancias aromáticas químicamente definidas.

Se considerarán naturales o sintéticos según sea la naturaleza de sus materias primas y/o procesos de elaboración, siendo aplicables, en función de ello, las definiciones y clasificaciones previstas en este volumen.

ANEXO 2
AROMATIZANTES/SABORIZANTES DE HUMO (Art. 3.3.12)

Maderas, corteza y ramas no tratadas de las siguientes especies, que pueden utilizarse en su producción:

Acer negundo L.
Betula pendula Roth (variedades esp. B. alba L. y B. verrucosa Ehrh.)
Betula pubescens Ehrh
Carpinus betulus L. Carya ovata (Mill.) Koch (C. alba (L.) Nutt)
Castanea sativa Mill.
Eucalyptus sp.
Fagus grandifolia Ehrh.
Fagus sylvatica L.
Fraxinus excelsior L.
Juglans regia L.
Malus pumila Mill.
Prosopis juliflora DC., P. velutenia
Prunus avium L.
Quercus alba L.
Quercus ilex L.
Quercus robur L. (Q. pedunculata Ehrh)
Ramnus frangula L.
Robinia pseudoacacia L.
Ulmus fulva Mich.
Ulmus rubra Muhlemb

Hierbas aromáticas y especias pueden también ser incorporadas, así como las ramas de sabina y las ramas, agujas y frutos del pino.

3.3.13. - Los aromatizantes saborizantes podrán presentarse bajo las siguientes formas:

a) sólidos (polvo, granulados, tabletas);

b) líquidos (soluciones, emulsiones);

c) pastosos.

Lista general de aditivos aromatizantes.

Artículo 3.3.14. - Se autoriza la utilización en la elaboración de alimentos, de los aditivos aromatizantes saborizantes comprendidos en la Lista General o Lista de Base del presente volumen, con las restricciones que figuran en los ANEXOS 5 Y 6 y el artículo 3.3.28. de este Capítulo. A tal efecto adóptase como «Lista de Base» la nómina de productos de aplicación en el campo alimentario comprendida en la publicación intitulada «Flavor and Fraggrance Materials, 1991», editada por Allured Publishing Co.. También se incluye los productos que figuran en el ANEXO 4 que forman parte de la «Lista General de Aditivos Aromatizantes».

Se consideran comprendidas en la Lista General a que se refiere el inciso anterior, las especies botánicas de origen regional que se indican en el ANEXO 3 de este Capítulo y sus principios activos aromatizantes.

ANEXO 3
LISTA DE ESPECIES BOTANICAS DE ORIGEN REGIONAL (Art. 3.3.14)

001 CANCHALAGUA Centarium cachanlahuen (Moll) Robinson
002 CARQUEJA Baccharis articulata (Lamarck) Pers. Baccharis crispa Sprengel
003 INCAYUYO Lippia integrifolia (Griseb.) Hieron
004 LUCERA Pluchea sagittalis (Lamarck) Cabrera
005 MARCELA Achyrocline satureioides (Lamarck) D.C.
006 PEPERINA Minthostachys mollis (H.B.K.) Gris
007 POLEO Lippia turbinata Griseb
008 VIRA VIRA Gnaphalium cheiranthifolium Lam
009 ZARZAPARRILLA Smilax campestris Gris.

ANEXO 4
ANEXO DE LA "LISTA DE BASE" (Art. 3.3.14)

ACHICORIA Cichorium intybus L.
AGORICO BLANCO Ployporus officinalis Fries.
ALOE Aloe Vera L., aliae spp., Ferox mill.
ARTEMISA COMUN Artemisa vulgaris L.
CALAMO Acorus calamus L.
CIRUELAS Prunus domestica L.
COMINO Cominun cyminun L.
CUASIA Quassia amara L.

GENCIANA Gentiana Lutea L.
TAMARINDO Tamarindus indica L.
TARAXACON Taraxacum Officinale Weber.

Artículo 3.3.15. - Sin perjuicio de su incorporación al texto del presente volumen, se declaran incluidas en la Lista General de aditivos aromatizantes saborizantes autorizados, así como los de expendio y utilización limitada o prohibida (ANEXOS 5 y 6 y artículo 3.3.28), las altas y bajas que registren, respecto de los productos comprendidos en las mismas, las publicaciones específicas de los siguientes entes:

* FAO/OMS - Codex Alimentarius Commission
* Council of Europe
* FDA - Food and Drug Administration (EE.UU.) y
* FEMA - Flavor and Extract Manufacturers Association (EE.UU.).

Artículo 3.3.16. - Los aromatizantes saborizantes autorizados y los coadyuvantes que se utilicen en su elaboración deberán responder como mínimo, a los requisitos de identidad y pureza y a las demás especificaciones que se determinen en relación con los alimentos en general y/ o con los aromatizantes saborizantes en particular. Deberán cumplir asimismo con los requisitos específicos que para ellos establezca alguna de las fuentes bibliográficas establecidas en el artículo 3.3.15., o de las citadas en el ANEXO 7 de este Capítulo.

ANEXO 7
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA
(Art. 3.3.16)

- Farmacopea Nacional de los países signatarios de Tratado de Asunción.
- Documentación específica aprobada por los Institutos Nacionales de Normalización o de Salud: de Argentina, IRAM (Instituto de Racionalización de Materiales), INAL (Instituto Nacional de Alimentos), de Brasil, INCOS (Instituto Nacional de Control de Calidad en Salud) y CNS (Consejo Nacional de Salud); de Paraguay, INTN (Instituto Nacional de Tecnología y Normativa), y de Uruguay, UNIT (Instituto Uruguayo de Normas Técnicas).
- (CAS) "Chemical Abstracts Service". American Chemical Society, Washington D.C.
- (FCC) "Food Chemical Codex". National Academy of Sciences, Washington D.C.
- (FAO-OMS) "Specificationes for Identity and Purity of Food Additives".
- (FEMA) "Scientific Literature Review" Flavor and Extracts Manufacturers" Association.
- (FENAROLI) "Handbook of Flavor Ingredients". CRC Publishing Cp., Boca Ratón Fl.
- (IOFI) "Code of Practice for the Flavor Industry".
- (STEFEN ARTANDER) "Perfume and Flavor Chemicals".

Sustancias permitidas en la elaboración de aromatizantes/ saborizantes.

Artículo 3.3.17. - Se autoriza el empleo de diluyentes y soportes a fin de mantener la uniformidad y dilución necesarias para facilitar la incorporación y dispersión de aromas concentrados en los productos alimenticios. Algunos soportes pueden ser utilizados para encapsular los aromatizantes con el fin de protegerlos de la evaporación y de posibles alteraciones durante su almacenamiento. En el ANEXO 8 de este Capítulo se indica las sustancias cuyo empleo está permitido.

ANEXO 8
DILUYENTES Y SOPORTES DE AROMATIZANTES/SABORIZANTES
(Art. 3.3.17)

Aceites y grasas comestibles
Acido acético
Acido algínico
Acido láctico
Agar-agar
Agua
Alcohol bencílico
Alcohol etílico
Alcohol isopropílico
Alginato de propilenglicol
Alginatos de sodio, potasio, amonio y calcio
Almidón
Almidones modificados
Carbonato cálcico
Carbonato magnésico
Carboximetilcelulosa, sal sódica
Celulosa microcristalina
Cera candelilla
Cera carnauba
Cera de abejas
Beta-Ciclodextrina
Citrato de trietilo
Dextrosa
Dextrina
Diésteres de glicerilo de ácidos grasos saturados C6-C18
Esteres de sacarosa de ácidos grasos saturados C6-C18
Etil celulosa
Gelatina
Glicerina
Glucosa
Goma arábiga
Goma damar
Goma garrofin
Goma guar
Goma trabacanto
Goma xantano
Lactato de etilo
Lactosa
Lecitina
Maltodextrina
Manitol
Metilcelulosa
Mono, di y triacetatos de glicerina
Monoésteres de glicerilo de ácidos grasos saturados C6-C18
Pectina
Propilenglicol
Resina elemi
Sacarosa
Sal
Silicato cálcico
Sílice (dióxido de silicio, sílica aerogel)
Sorbitol
Sucroglicéridos
Suero de leche en polvo
Tributirina
Triésteres de glicerilo de ácidos grasos saturados C6-C18
Tripopanoato de glicerilo
Vaselina líquida hasta 0.15% en alimentos/productos prontos para el consumo
Xilitol.

Artículo 3.3.18. - Se autoriza el empleo de los siguientes antioxidantes, indispensables para la protección de ciertos aceites esenciales, especialmente los que contienen terpenos, así como de otras sustancias aromáticas, en los límites de concentración máxima que aquí se establecen:

Acido ascórbico; n.s.e.
Acido eritórbico; n.s.e.
Ascorbatos de sodio y calcio; n.s.e.
Galatos de propilo, octilo y dodecilo; máx. 1000 mg/Kg
Hidroxianisol butilado (BHA); máx. 1000 mg/Kg
Hidroxitolueno butilado (BHT); máx. 1000 mg/Kg
Lecitinas; n.s.e.
Terbutilhidroquinona (TBHQ); máx. 1000 mg/Kg
Mezclas de los galatos, siempre que no se incorporen más de 500 mg/Kg de galatos, BHA y/ o BHT; máx. 1000 mg/Kg
Mezclas de TBHQ con BHA y/o BHT; máx. 1000 mg/Kg
Palmitato y estearato de ascorbilo aislados o en mezcla máx. 1000 mg/Kg
Tocoferoles, naturales y/o sintéticos; n.s.e.

Artículo 3.3.19. - Se autoriza el empleo de los siguientes secuestrantes que impiden la acción catalítica de ciertos iones metálicos protegiendo así al aromatizante de la oxidación. Se podrán emplear en la concentración necesaria para lograr el efecto deseado:

Acido cítrico Acido etilenodiaminotetracético; sus sales, mono, di y trisódicas y su sal cálcico disódica Acido tartárico Hexametafosfato de sodio.

Artículo 3.3.20. - Se autoriza el empleo de los siguientes agentes conservadores necesarios para inhibir el desarrollo microbiano en ciertos aromatizantes, debiendo tenerse en consideración el producto al cual están destinados, en la concentración máxima en productos prontos para el consumo, que aquí se indica:

Acido benzoico, su equivalente en sales de sodio, calcio o potasio máx. 1000 mg/l o mg/Kg
Acido sórbico, su equivalente en sales de sodio, calcio o potasio máx. 1000 mg/l o mg/Kg
Anhídrido sulfuroso, sulfitos y bisulfitos de sodio, calcio o potasio máx. 400 mg/l o mg/Kg
Mezclas de los anteriores (calculado como la suma de ácido benzoico y ácido sórbico) máx. 1000 mg/l o mg/Kg
p- Hidroxibenzoato de metilo, máx. 1000 mg/l o mg/Kg
p- Hidroxibenzoato de propilo, máx. 1000 mg/l o mg/Kg.

Artículo 3.3.21. - Se autoriza el empleo de los siguientes agentes emulsionantes y estabilizantes que facilitan la homogeneización de los aromas o su incorporación en los productos alimenticios:

Acido algínico
Agar-agar
Alginato de sodio, potasio, amonio y calcio
Alginato de propilenglicol
Almidones modificados
Carragenina
Carboximetilcelulosa
Celulosa microcristalina
Diésteres de glicerilo de ácidos grasos C6-C18
Estearatos de propilenglicol
Esteres de glicerilo de ácidos diacetil tartárico y grasos
Esteres de sacarosa de ácidos grasos
Goma arábiga
Goma garrofín
Goma ghatti
Goma guar
Goma karaya
Goma tragacanto
Goma xantano
Lecitinas
Metilcelulosa
Monoésteres glicéridos de ácido grasos saturados de 6 a 18 átomos de carbono
Mono oleato de polioxietileno (20) sorbitan
Palmitato de ascorbilo
Pectinas
Sucroglicéridos.

Artículo 3.3.22. - Se permite el empleo en los aditivos aromatizantes de los siguientes correctores de densidad que se utilizan para alcanzar la densidad del aromatizante pretendida, en el producto pronto para el consumo:

Aceite vegetal bromado, exclusivamente en bebidas analcohólicas máx. 15 mg/kg
Acetato isoburtirato de sacarosa (SAIB)
Ester glicérido de la colofonia máx. 150 mg/kg
Colofonia hidrogenada
Ester glicérido de la colofonia hidrogenada máx. 150 mg/kg
Ester metílico de la colofonia hidrogenada máx. 150 mg/kg.

Artículo 3.3.23. - Se permite el uso de los siguientes reguladores de acidez a emplear en los aromatizantes para ajustar su pH.

Acetato de sodio, potasio y calcio
Acido acético
Acido cítrico
Acido fosfórico
Acido láctico
Carbonato cálcico
Carbonato magnésico
Citrato de sodio, potasio y calcio
Lactatos de sodio, potasio y calcio
Ortofosfatos de sodio y potasio (mono y di).

Artículo 3.3.24. - Se permite el agregado a los aditivos aromatizantes de los siguientes agentes antihumectantes/ antiaglutinantes que se utilizan para mantener, en caso necesario, la fluidez de los aromatizantes en polvo.

Carbonato de calcio
Carbonato de magnesio
Estearatos de magnesio
Ortofosfatos de calcio (mono, di y tri)
Silicato de calcio
Sílice coloidal.

Artículo 3.3.25. - Se permite el uso de solventes de extracción y procesamiento para la obtención de extractos naturales. Se acepta un límite máximo para la cantidad de solvente residual presente en un alimento debido al principio de transferencia de masa.

Las concentraciones máximas de residuos de solventes de extracción y procesamiento, que pueden estar presentes en los aromatizantes, son las que se indican en el ANEXO 9 de este Capítulo.

ANEXO 9
CONCENTRACIONES MAXIMAS DE SOLVENTES DE EXTRACCION Y PROCESAMIENTO PRESENTES EN LOS AROMATIZANTES/ SABORIZANTES (mg/kg)
(Art. 3.3.25)

Acetato de etilo	10
Acetona	2
Butano	1
1-Butanol	10
Ciclohexano	1
Diclorometano	2
Dióxido de carbono	Límite no especificado
Eter de petróleo	1
Eter dibutírico	2
Eter dietílico	2
Etil metil cetona	2
Hexano	1
Isobutano	1
Metanol	10
Propano	1
Tolueno	1
Tricloroetileno	2

Artículo 3.3.26. - Los contenidos máximos autorizados de sustancias que están presentes en los productos alimenticios tal y como se consumen y son provenientes de aromas o de ingredientes alimenticios se presentan en el ANEXO 5 de este Capítulo. Los contenidos máximos autorizados en los alimentos para algunas sustancias que se emplean como aromatizantes saborizantes se presentan en el ANEXO 6.

ANEXO 5
(Art. 3.3.26)

Contenidos máximos autorizados de determinadas sustancias cuando procedan de aromas o de ingredientes alimenticios que tengan propiedades aromatizantes y estén presentes en los productos alimenticios tal y como se consumen y en los cuales se ha utilizado aromatizantes/saborizantes.

Sustancias	Productos alimenticios en mg/kg	Bebidas Mg/kg	Excepciones y/o restricciones especiales
Acido agárico	20	20	100 mg/kg en las bebidas alcohólicas y en los productos alimenticios que contengan hongos
Aloína	0.1	0.1	50 mg/kg en las bebidas alcohólicas
Beta azarona	0.1	0.1	1 mg/kg en las bebidas alcohólicas y en los condimentos destinados a los "snacks foods"
Berberina	0.1	0.1	10 mg/kg en las bebidas alcohólicas
Cumarina	2	2	10 mg/kg para determinados tipos de dulces con caramelo; 50 mg/kg en las gomas de mascar; 10 mg/kg en las bebidas alcohólicas
Acido anhídrico	1	1	50 mg/kg en el turrón (nougat) mazacipán y sus sucedáneos o productos similares; 1 mg% en volumen de alcohol en las bebidas alcohólicas; 5 mg/kg en las conservas de frutas con hueso
Hipericina	0.1	0.1	10 mg/kg en las bebidas alcohólicas; 1 mg/kg en los productos de confitería
Pulegona	25	100	250 mg/kg en las bebidas aromatizadas con menta picante o con menta; 350 mg/kg en los productos de confitería con menta
Cuasina	5	5	10 mg/kg en las pastillas de confitería; 50 mg/kg en las bebidas alcohólicas
Safrol e isosafrol	1	1	2 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan hasta un 25% en volumen de alcohol; 5 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan más del 25% en volumen; 15 mg/kg en los productos alimenticios que contengan macis y nuez moscada
Santonima	0.1	0.1	1 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan más del 25% en vol. de alcohol
Tuyona alfa y beta	0.5	0.5	5 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan menos del 25% de alcohol en volumen; 10 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan más del 25% en volumen de alcohol; 25 mg/kg en los productos alimenticios que contengan preparados a base de salvia; 35 mg/kg en los amargos

Estas sustancias no podrán añadirse como tales a los productos alimenticios o a los aromas. Podrán aparecer en el producto alimentario o bien de manera natural, o bien tras haberse añadido aromas preparados a partir de materias de base natural.

ANEXO 6
(Art. 3.3.26)

Contenidos máximos autorizados de determinadas sustancias, cuando estén presentes en los productos alimenticios y se deriven de la utilización de las mismas como aromatizantes/saborizantes.

Sustancias	Productos alimenticios en mg/kg	Bebidas mg/kg	Excepciones y/o restricciones especiales
Esparteina	-	-	5 mg/kg en las bebidas alcohólicas
Hexanoato de alilo	75	75	
Quinina	1	1	40 mg/kg en los caramelos digestivos para adultos y en las gelatinas de frutas; 300 mg/kg en las bebidas alcohólicas

Artículo 3.3.27. - Los aromatizantes/saborizantes de humo no aportarán más de 0,03 ppb de 3,4-benzopireno al alimento final a los fines del control analítico, este valor se determinará a partir del 3,4 benzopireno presente en el aromatizante/saborizante de humo utilizado y de la dosificación de este último en el alimento/producto pronto para el consumo.

Artículo 3.3.28. - Se prohíbe la utilización por parte de la industria alimentaria de los siguientes aromatizantes:

a) esencias y extractos de: habatonka, sasafrás y sabina.

b) compuestos químicos aislados y de síntesis cuya utilización contradiga la norma consignada al pie del cuadro del ANEXO 5.

Queda además prohibido el empleo en la fabricación de alimentos de hidrocarburos y de compuestos de la serie pirídica (excepto los incluidos en la Lista General), así como también de nitroderivados, nitritos orgánicos y otros que expresamente determinen las autoridades sanitarias competentes.

Sección IV
COLORANTES ALIMENTARIOS

Artículo 3.4.1. - Los colorantes naturales y sintéticos que podrán adicionarse a los alimentos, exclusivamente en los casos en que las disposiciones específicas lo autoricen, son los comprendidos en la Lista General de Colorantes, que figura en el ANEXO 10 de este Capítulo y sus lacas de aluminio.

Se reserva para uso exclusivo de aplicación en la superficie de alimentos, los colorantes identificados con los siguientes números (INS): 172, 170(i), 173, 174 y 175.

ANEXO 10
LISTA GENERAL DE COLORANTES
(Art. 3.4.1)

Número Ins. CODEX	Colour Index	Nombre de Colorante
	1971/1982	
100	75300	Curcuma/Curcumina
101 (il)	-	Riboflavina
101(ii)	-	Riboflavina 5' Fosfato de sodio
102	19140	Tartrazina
104		Amarillo de Quinoleína
110	15985	Amarillo Ocaso FCF Amarillo Sunset
120	75470	Carmin/Ac.
		Carminico/Cochinilla
122		Azorrubina
123	16185	Amaranto, Bordeaux S
124	16255	Ponceau 4 R, Rojo Cochinilla A
127	45430	Eritrosina
129	16035	Rojo 40/Roja Allura A c
131	42051	Azul Patente V
132	73015	Indigotina/Carm
133	42090	Azul Brillante FCF
140(i)	75810	Clorofila
140(ii)	75810	Clorofilina
141(i)	75815	Clorofila Cúprica, Sales de Na y K
141(ii)	75815 Cuprica	Clorofilina Sales de Na y K
143	42053	Verde Indeleble/Verde
		Rápido/Fast Green
150(a)	-	Caramelo I- Simple
150(b)	-	Caramelo II- Proceso Sulfítico Caústico
150(c)	-	Caramelo III- Proceso Amonio
150(d)	-	Caramelo IV- Proceso Sulfito-Amonio
153	-	Carbón Vegetal
160 a (i)	40800	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico a Natural)
160 a (ii)	75130	Carotenos: extractos Naturales
160 b	75120	Annatto, Bixina, Norbixina, Urucu, Rocu
160 c	-	Páprika/Capsorrubina/ Capsantina
160 d	75125	Licopeno
160 e	40820	Beta-Apo-8'-Carotenal
160 f	40825	Estermetílico o Etílico del Acido Beta-Apo8'- Carotenoico
161 b	-	Luteína
161 g	40850	Cantaxantina
162	-	Rojo de Remolacha/Betanina

163 (i)	-	Antocianidas (de frutas u hortalizas)
170(i)	77220	Carbonato de Calcio
171	77831	Dióxido de Titanio
172 (i)	77491	Oxido de Hierro, Negro
172 (ii)	77492	Oxido de Hierro, Rojo
172 (iii)	77499	Oxido de Hierro, Amarillo
173	77000	Aluminio
174	77820	Plata
175	77480	Oro
180	15850	Litol Rubina 8K

Artículo 3.4.2. - Los colorantes comprendidos en la Lista General de Colorantes Alimentarios se clasifican en:

a) naturales, comprende las sustancias colorantes aisladas por procesos adecuados de materias primas de origen vegetal y los compuestos obtenidos por síntesis que presentan una estructura química idéntica a ellas;

b) artificiales, los compuestos químicos obtenidos por síntesis, no identificados en productos de origen vegetal comprende los identificados en la Lista General con los números (INS): 102, 110, 123, 124, 127, 129, 131, 132, 133, 143 y sus lacas de aluminio;

c) minerales.

Artículo 3.4.3. - Cuando los aditivos colorantes se expendan en mezclas, deberá constar en el rótulo el nombre de los colorantes integrantes de la misma, en orden decreciente, así como la composición cuantitativa de la mezcla.

La cantidad máxima de colorantes artificiales permitida en los alimentos, será de 0.005% m/m, referida al alimento pronto para el consumo a menos que otro nivel sea expresamente permitido para cada tipo de alimento en particular.

Sección V
LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Artículo 3.5.1. - A los efectos de las presentes disposiciones se distingue dos tipos de aditivos alimentarios:

a) aditivo alimentario sin concentración máxima establecida (n.s.e.) es aquel que se autolimita en el alimento por razones tecnológicas, sensoriales u otras y al que por lo tanto no se le establece un máximo reglamentario este término también significa que la cantidad de sustancia agregada al alimento en elaboración o procesamiento no excederá la cantidad requerida para el cumplimiento del propósito por el cual se permite su empleo;

b) aditivo alimentario con concentración máxima establecida, es aquel para el cual se fija una concentración máxima referida a los alimentos a los cuales se puede incorporar;

c) los aditivos que estén incluidos en la lista que constituye el Anexo 13 de este capítulo -Lista de Aditivos- a ser usados según Buenas Prácticas de Fabricación (Aditivos BPF), podrán ser usados según las Buenas Prácticas de Fabricación o sea sin especificarse un nivel máximo, siempre que cumplan las funciones determinadas y que estas funciones estén autorizadas en el alimento en cuestión. Podrán ser establecidas restricciones de uso de aditivos BPF para determinados alimentos. Las sustancias incluidas en este grupo deberán cumplir con la característica de tener un IDA (Ingesta Diaria Admisible) no especificada. Este término es aplicable a una sustancia alimentaria de muy baja toxicidad para la que, sobre las bases de los datos disponibles,(químicos, bioquímicos, toxicológicos y otros), la ingesta dietética diaria dependiente de su uso en los alimentos a niveles necesarios para alcanzar su efecto deseado en el alimento no representa en la opinión de los grupos de expertos en la materia (CODEX - JECFA), riesgo de salud. Las condiciones de Buenas Prácticas de Fabricación incluyen lo siguiente:

c.i) la cantidad del aditivo agregada al alimento deberá ser la mínima posible que permita alcanzar el efecto deseado;

c.ii) la cantidad de aditivo, que se vuelve un componente del alimento como resultado de la manufactura, procesamiento o empaquetado del alimento y que no cumple en ésta ninguna función física o efecto tecnológico, será la menor cantidad posible;

c.iii) el aditivo será preparado y manejado de la misma manera que si fuera un ingrediente almentario.

Artículo 3.5.2 - Se autoriza la utilización de los aditivos incluidos en la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios, contenidos en el ANEXO 11 del presente Capítulo. Dicha lista comprende los aditivos autorizados, el número atribuido en el International Numbering System (INS) adoptado por la Comisión Alimentaria del CODEX en 1989, los alimentos a los cuales pueden incorporarse y el límite máximo o sea la concentración máxima, expresada en mg/kg, que se admite en el alimento pronto para el consumo y el compuesto químico bajo el cual se expresa, si difieren. Este último valor indica la cantidad de aditivo usado en forma individual.

Cuando se utiliza con otros que cumplen igual función (según la clasificación del artículo 3.2.1), la suma total de las concentraciones no debe ser superior al límite máximo de ninguno de ellos.

Se aplicará similar criterio para el caso particular de los fosfatos y derivados, cumplan o no estos igual función.

Artículo 3.5.3. - Los aditivos específicos para alimentos modificados son los que se mencionan a texto expreso en el Capítulo 29 de este Título.

ANEXO 11

Nº INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Lím. Máx. (mg/kg)	Capítulo
260	Acido acético	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
260	Acido acético	Quesos procesados	Nse	Leche y derivados
260	Acido acético	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
355	Acido adípico	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
355	Acido adípico	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
400	Acido algínico	Productos de cervecería	100	Alimentos farináceos
400	Acido algínico	Minarina y cremas vegetales	10000	Alimentos grasos
400	Acido algínico	Polvos para refrescos	100	Alimentos varios
400	Acido algínico	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
400	Acido algínico	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
400	Acido algínico	Yogur	5000	Leche y derivados
400	Acido algínico	Leches aromatizadas	1000	Leche y derivados
400	Acido algínico	Productos pesqueros congelados	10000	Pescados y productos pesqueros
400	Acido algínico	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
300	Acido ascórbico (1-)	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
300	Acido ascórbico (1-)	Puré y hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
300	Acido ascórbico (1-)	Productos de copetín	200	Alimentos varios
300	Acido ascórbico (1-)	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
300	Acido ascórbico (1-)	Polvos para preparar alimentos	Nse	Alimentos varios
300	Acido ascórbico (1-)	Productos de cervecería	40	Bebidas alcohólicas fermentadas
300	Acido ascórbico (1-)	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
300	Acido ascórbico (1-)	Coco rallado	200	Frutas, hortalizas y derivados
300	Acido ascórbico (1-)	Hortalizas frescas envasadas	500	Frutas, hortalizas y derivados
300	Acido ascórbico (1-)	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
300	Acido ascórbico (1-)	Conservas vegetales	500	Frutas, hortalizas y derivados
300	Acido ascórbico (1-)	Productos pesqueros congelados	1000	Pescados y productos pesqueros
300	Acido ascórbico (1-)	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
210	Acido benzoico	Conservas de tomate	1000	Frutas, hortalizas y derivados
210	Acido benzoico	Emulsiones grasas	1000	Alimentos grasos
210	Acido benzoico	Encurtidos	800	Frutas, hortalizas y derivados
210	Acido benzoico	Jugos y néctares	1000	Frutas, hortalizas y derivados
210	Acido benzoico	Caviar	1000	Pescados y productos pesqueros
330	Acido cítrico	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
330	Acido cítrico	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
330	Acido cítrico	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios

330	Acido cítrico	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
330	Acido cítrico	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
330	Acido cítrico	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
330	Acido cítrico	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
330	Acido cítrico	Aperitivos	Nse	Bebidas alc. dest. y de fantasía
330	Acido cítrico	Hortalizas frescas y envasadas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
330	Acido cítrico	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
330	Acido cítrico	Alimento líquido de soja	Nse	Productos proteicos y levaduras
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Polvos para preparar alimentos	Nse	Alimentos varios
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Productos de cervecería	40	Bebidas alcohólicas fermentadas
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Coco rallado	200	Frutas, hortalizas y derivados
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Conservas vegetales	500	Frutas, hortalizas y derivados
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Hortalizas frescas envasadas	500	Frutas, hortalizas y derivados
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
338	Acido fosfórico	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
297	Acido fumárico	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
574	Acido glucónico (d)-, ácido dextrónico, ácido glicónico	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
574	Acido glucónico (d)-, ácido dextrónico, ácido glicónico	Conservas vegetales	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
620	Acido glutámico (l(+)-)	Alimentos rebozados	Nse	Alimentos varios
620	Acido glutámico (l(+)-)	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
620	Acido glutámico (l(+)-)	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
620	Acido glutámico (l(+)-)	Sopas y caldos	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
626	Acido guanílico	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
626	Acido guanílico	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
626	Acido guanílico	Sopas y caldos	2000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
630	Acido inosínico	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
630	Acido inosínico	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
630	Acido inosínico	Sopas y caldos	2000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
270	Acido láctico (l-)(d-)(dl-)	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
270	Acido láctico (l-)(d-)(dl-)	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
270	Acido láctico (l-)(d-)(dl-)	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
270	Acido láctico (l-)(d-)(dl-)	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
270	Acido láctico (l-)(d-)(dl-)	Conservas vegetales	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
270	Acido láctico (l-)(d-)(dl-)	Hortalizas frescas envasadas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
270	Acido láctico (l-)(d-)(dl-)	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
270	Acido láctico (l-)(d-)(dl-)	Quesos procesados	Nse	Leche y derivados
270	Acido láctico (I-)(d-)(dl-)	Alimento líquido de soja	Nse	Productos proteicos y levaduras
270	Acido láctico (l-)(d-)(dl-)	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
296	Acido málico (dl-)	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
296	Acido málico (dl-)	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
296	Acido málico (dl-)	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
296	Acido málico (dl-)	Hortalizas frescas envasadas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
296	Acido málico (dl-)	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
296	Acido málico (dl-)	Alimento líquido de soja	Nse	Productos proteicos y levaduras
353	Acido metatartárico	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
353	Acido metatartárico	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
280	Acido propiónico	Quesos procesados	3000	Leche y derivados
200	Acido sórbico	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
200	Acido sórbico	Sidras	350	Bebidas alcohólicas fermentadas
200	Acido sórbico	Bebida fermentada de naranja	250	Bebidas alcohólicas fermentadas
200	Acido sórbico	Vegetales deshidratados	500	Frutas, hortalizas y derivados
200	Acido sórbico	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
200	Acido sórbico	Concentrados de tomate (en envase flexible)	500	Frutas, hortalizas y derivados
200	Acido sórbico	Conservas de tomate	1000	Frutas, hortalizas y derivados
200	Acido sórbico	Encurtidos	800	Frutas, hortalizas y derivados
200	Acido sórbico	Hortalizas frescas envasadas	500	Frutas, hortalizas y derivados
200	Acido sórbico	Pulpas de frutas	1500	Frutas, hortalizas y derivados
200	Acido sórbico	Dulce de leche	2000	Leche y derivados
200	Acido sórbico	Quesos procesados	1000	Leche y derivados
334	Acido tartárico (1+-)	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
334	Acido tartárico (1+-)	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
334	Acido tartárico (1+-)	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
334	Acido tartárico (1+-)	Aperitivos	Nse	Bebidas alc. dest. y de fantasía
334	Acido tartárico (1+-)	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados

334	Acido tartárico (1+-)	Conservas vegetales	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
334	Acido tartárico (l+-)	Alimento líquido de soja	Nse	Productos proteicos y levaduras
406	Agar	Productos de cervecería	500	Bebidas alcohólicas fermentadas
406	Agar	Minarina y cremas vegetales	10000	Alimentos grasos
406	Agar	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
406	Agar	Polvos para refrescos	100	Alimentos varios
406	Agar	Alimentos rebozados	5000	Alimentos varios
406	Agar	Quesos procesados	8000	Leche y derivados
406	Agar	Conservas de sardinas y afines (cobert.)	Nse	Pescados y productos pesqueros
559	Aluminio silicato de	Leche en polvo	10000	Leche y derivados
522	Aluminio y potasio, sulfato de, alumbre de	Huevos en polvo	200	Huevos y derivados
522	Aluminio y potasio, sulfato de, alumbre de	Polvos y leudantes	Nse	Productos proteicos y levaduras
541i	Aluminio y sodio fosfato ácido de	Polvos para tortas	Nse	Alimentos varios
541i	Aluminio y sodio fosfato ácido de	Alimentos rebozados	1000P2O5	Alimentos varios
541i	Aluminio y sodio fosfato ácido de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
554	Aluminio y sodio silicato de	Huevos en polvo	Nse	Huevos y derivados
554	Aluminio y sodio silicato de	Leche en polvo	10000	Leche y derivados
503ii	Amonio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
503ii	Amonio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Alimentos rebozados	Nse	Alimentos varios
342ii	Amonio, -(di) fosfato de, fosfato dibásico de, (di) ortofosfato	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
342ii	Amonio, -(di) fosfato de, fosfato dibásico de, (di) ortofosfato	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
342i	Amonio, -(mono) fosfato de, fosfato monobásico de,	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
342i	Amonio, -(mono) fosfato de, fosfato monobásico de,	Sidras	100	Bebidas alcohólicas fermentadas
359	Amonio adipato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
403	Amonio alginato de	Productos de cervecería	100	Bebidas alcohólicas fermentadas
403	Amonio alginato de	Minarina y cremas	10000	Alimentos grasos
403	Amonio alginato de	Polvos para refrescos	100	Alimentos varios
403	Amonio alginato de	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
403	Amonio alginato de	Hongos en conservas	5000	Alimentos varios
403	Amonio alginato de	Leches aromatizadas	1000	Leche y derivados
403	Amonio alginato de	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
403	Amonio alginato de	Yogur	5000	Leche y derivados
403	Amonio alginato de	Productos pesqueros congelados	10000	Pescados y productos pesqueros
403	Amonio alginato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
503i	Amonio carbonato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
503i	Amonio carbonato de	Alimentos rebozados	Nse	Alimentos varios
517	Amonio sulfato de	Polvos leudantes	Nse	Productos proteicos y levaduras
204	Anhidrido sulfuroso	Bebida fermentada de naranja	250 (expresado como ác. sórbico)	Bebidas alcohólicas fermentadas
305	Ascorbilo estearato de	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
305	Ascorbilo estearato de	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
305	Ascorbilo estearato de	Productos de copetín	200	Alimentos varios
305	Ascorbilo estearato de	Coco rallado	200	Frutas, hortalizas y derivados
304	Ascorbilo palmitato de	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
304	Ascorbilo palmitato de	Alimentos rebozados	1000	Alimentos varios
304	Ascorbilo palmitato de	Productos de copetín	200	Alimentos varios
304	Ascorbilo palmitato de	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
304	Ascorbilo palmitato de	Coco rallado	200	Frutas, hortalizas y derivados
304	Ascorbilo palmitato de	Productos pesqueros congelados	1000	Pescados y productos pesqueros
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Puré de hortalizas instantáneo	150	Alimentos varios
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Productos de cervecería	30	Bebidas alcohólicas fermentadas
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Sidras	Lib.35/ Tot. 250	Bebidas alcohólicas fermentadas
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Vinos	Lib.35/ Tot. 275	Bebidas alcohólicas fermentadas
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Jugos y néctares	400	Frutas, hortalizas y derivados
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Vegetales deshidratados	200	Frutas, hortalizas y derivados
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Hortalizas frescas envasadas	200	Frutas, hortalizas y derivados
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Papas fritas congeladas	50	Frutas, hortalizas y derivados
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Encurtidos	100	Frutas, hortalizas y derivados
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Pulpas de frutas	2500	Frutas, hortalizas y derivados
320	Butilhidroxianisol, BHA	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
320	Butilhidroxianisol, BHA	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
320	Butilhidroxianisol, BHA	Productos de copetín	200	Alimentos varios
320	Butilhidroxianisol, BHA	Frutas secas peladas	200	Frutas, hortalizas y derivados
320	Butilhidroxianisol, BHA	Sopas y caldos	200	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Emulsiones grasas	100	Alimentos grasos
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Aceites y grasas	200	Alimentos grasos
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios



321	Butilhidroxitolueno, BHT	Productos de copetín	200	Alimentos varios
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Frutas secas peladas	200	Frutas, hortalizas y derivados
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Sopas y caldos	200	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
404	Calcio alginato de	Productos de cervecería	100	Bebidas alcohólicas fermentadas
404	Calcio alginato de	Minarina y cremas vegetales	10000	Alimentos grasos
404	Calcio alginato de	Polvos para refrescos	100	Alimentos varios
404	Calcio alginato de	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
404	Calcio alginato de	Hongos en conservas	5000	Alimentos varios
404	Calcio alginato de	Leches aromatizadas	1000	Leche y derivados
404	Calcio alginato de	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
404	Calcio alginato de	Yogur	5000	Leche y derivados
302	Calcio ascorbato de	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
302	Calcio ascorbato de	Polvos para preparar alimentos	Nse	Alimentos varios
302	Calcio ascorbato de	Puré de hortalizas	40	Alimentos varios
302	Calcio ascorbato de	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
302	Calcio ascorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500	Frutas, hortalizas y derivados
302	Calcio ascorbato de	Conservas vegetales	500	Frutas, hortalizas y derivados
302	Calcio ascorbato de	Coco rallado	200	Frutas, hortalizas y derivados
302	Calcio ascorbato de	Productos pesqueros congelados	1000	Pescados y productos pesqueros
302	Calcio ascorbato de	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
213	Calcio benzoato de	Emulsiones grasas	1000	Alimentos grasos
227	Calcio bisulfito de	Bebidas con jugos de frutas	40SO2	Agua y bebidas sin alcohol
170	Calcio carbonato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
170	Calcio carbonato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
170	Calcio carbonato de	Leche en polvo	10000	Leche y derivados
170	Calcio carbonato de	Alimento líquido de soja	Nse	Productos proteicos y levaduras
509	Calcio cloruro de	Conservas vegetales	250	Frutas, hortalizas y derivados
509	Calcio cloruro de	Quesos	200	Leche y derivados
509	Calcio cloruro de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
509	Calcio cloruro de	Alimento líquido de soja	400	Productos proteicos y levaduras
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de	Sidras		Bebidas alcohólicas fermentadas
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de	Huevos líquidos	100000P2O5	Huevos y derivados
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de	Proteínas		Productos proteicos y levaduras
482	Calcio estearoil -2-lactilato de	Productos de cervecería		Bebidas alcohólicas fermentadas
578	Calcio gluconato de	Productos de cervecería		Bebidas alcohólicas fermentadas
578	Calcio gluconato de	Conservas vegetales	250	Frutas, hortalizas y derivados
629	Calcio guanilato de	Productos de copetín		Alimentos varios
629	Calcio guanilato de	Polvos para salsas		Alimentos varios
629	Calcio guanilato de	Sopas y caldos	2000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
526	Calcio hidróxido de	Manteca	2000	Leche y derivados
633	Calcio inosinato de	Productos panificados		Alimentos farináceos
633	Calcio inosinato de	Polvos para salsa		Alimentos varios
633	Calcio inosinato de	Productos de copetín		Alimentos varios
633	Calcio inosinato de	Sopas y caldos	2000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
327	Calcio lactato de	Productos de cervecería		Bebidas alcohólicas fermentadas
327	Calcio lactato de	Emulsiones grasas		Alimentos grasos
327	Calcio lactato de	Productos de copetín		Alimentos varios
327	Calcio lactato de	Conservas vegetales	250	Frutas, hortalizas y derivados
327	Calcio lactato de	Jugos y néctares		Frutas, hortalizas y derivados
352	Calcio malato de	Productos de cervecería		Bebidas alcohólicas fermentadas
341i	Calcio, -(mono)fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
341i	Calcio, -(mono)fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Sidras		Bebidas alcohólicas fermentadas
341i	Calcio, -(mono)fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
341i	Calcio, -(mono)fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
341i	Calcio, -(mono)fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
341i	Calcio, -(mono)fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Proteínas		Productos proteicos y levaduras
450vii	Calcio, -(mono) difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
450vii	Calcio, -(mono) difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
450vii	Calcio, -(mono) difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de	Proteínas		Productos proteicos y levaduras
450vii	Calcio, -(mono) difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de	Sopas y caldos	3000P2O5	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
282	Calcio propionato de	Quesos procesados	3000	Leche y derivados
552	Calcio silicato de	Leche en polvo	10000	Leche y derivados
203	Calcio sorbato de	Emulsiones grasas	1000	Alimentos grasos
452iii	Calcio y sodio polifosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
452iii	Calcio y sodio polifosfato de	Atún en conserva	5000P2O5	Pescados y productos pesqueros

333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	Aperitivos	Nse	Bebidas alc. dest. y de fantasía
341iii	Calcio, -(tri) fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri)ortofosfato de	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
341iii	Calcio, -(tri) fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri)ortofosfato de	Alimentos rebozados	1000P2O5	Alimentos varios
341iii	Calcio, -(tri) fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri)ortofosfato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
341iii	Calcio, -(tri) fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri)ortofosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
341iii	Calcio, -(tri) fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri)ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
341iii	Calcio, -(tri) fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri)ortofosfato de	Leche en polvo	10000	Leche y derivados
341iii	Calcio, -(tri) fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri)ortofosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
341iii	Calcio, -(tri) fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri)ortofosfato de	Proteínas	Nse	Productos proteicos y levaduras
341iii	Calcio, -(tri) fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri)ortofosfato de	Sal de mesa	20000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
466	Carboximetil-celulosa sódica	Minarina y cremas vegetales	10000	Alimentos grasos
466	Carboximetil-celulosa sódica	Alimentos rebozados	5000	Alimentos varios
466	Carboximetil-celulosa sódica	Polvos para refrescos	100	Alimentos varios
466	Carboximetil-celulosa sódica	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
466	Carboximetil-celulosa sódica	Quesos procesados	8000	Leche y derivados
466	Carboximetil-celulosa sódica	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
466	Carboximetil-celulosa sódica	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
466	Carboximetil-celulosa sódica	Sopas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
407	Carragenina	Alimento líquido de soja	1000	Productos proteicos y levaduras
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de NA y K), musgo irlandés	Polvos para refrescos	100	Alimentos varios
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de NA y K), musgo irlandés	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de NA y K), musgo irlandés	Yogur	5000	Leche y derivados
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de NA y K), musgo irlandés	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de NA y K), musgo irlandés	Leches aromatizadas	1000	Leche y derivados
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de NA y K), musgo irlandés	Leches aromatizadas	1000	Leche y derivados
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de NA y K), musgo irlandés	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de NA y K), musgo irlandés	Sopas y caldos	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
460i	Celulosa microcristalina	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
903	Cera carnauba	Superficie frutas cítricas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
903	Cera de abejas (blanca y amarilla)	Superficie frutas cítricas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
230	Difenilo, fenilbenceno	Superficie frutas cítricas	70	Frutas, hortalizas y derivados
900	Dimetilpolisiloxano, dimetilsilicona, polidimetilsiloxano	Aceites para fritura industrial	10	Alimentos grasos
312	Dodecilgalato	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
312	Dodecilgalato	Coco rallado	200	Frutas, hortalizas y derivados
909	Esperma de ballena, cera spermaceti	Superficie frutas cítricas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
512	Estannoso cloruro	Conservas vegetales	15	Frutas, hortalizas y derivados
474	Esteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos	Sopas y caldos	2000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
477	Esteres de propilenglicol de ácidos grasos	Emulsiones grasas	3000	Alimentos grasos
473	Esteres grasos de sacarosa, sacaroésteres	Sopas y caldos	2000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
472f	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y tartárico	Emulsiones grasas	5000	Alimentos grasos
472a	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido acético (mezcla)	Emulsiones grasas	5000	Alimentos grasos
472c	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido cítrico	Emulsiones grasas	5000	Alimentos grasos
472b	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido láctico	Emulsiones grasas	5000	Alimentos grasos
472d	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido tartárico	Emulsiones grasas	5000	Alimentos grasos
472e	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y diacetiltartárico	Emulsiones grasas	5000	Alimentos grasos
414	Goma arábiga, goma acacia	Minarina y cremas vegetales	5000	Alimentos grasos
414	Goma arábiga, goma acacia Goma arábiga, goma acacia	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
414	Goma arábiga, goma acacia	Polvos para refrescos	2000	Alimentos varios
414	Goma arábiga, goma acacia	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
414	Goma arábiga, goma acacia	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
414	Goma arábiga, goma acacia	Quesos procesados	8000	Leche y derivados
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Minarina y cremas vegetales	5000	Alimentos grasos
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Alimentos rebozados	5000	Alimentos varios
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Polvos para refrescos	200	Alimentos varios
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Quesos procesados	5000	Leche y derivados
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Sopas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
412	Goma guar	Minarina y cremas vegetales	5000	Alimentos grasos
412	Goma guar	Polvos para refrescos	200	Alimentos varios
412	Goma guar	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios

412	Goma guar	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
412	Goma guar	Alimentos rebozados	5000	Alimentos varios
412	Goma guar	Quesos procesados	5000	Leche y derivados
412	Goma guar	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
412	Goma guar	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
412	Goma guar	Sopas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Minarina y cremas vegetales	5000	Alimentos grasos
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Polvos para refrescos	200	Alimentos varios
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Quesos procesados	5000	Leche y derivados
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Sopas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
904	Goma laca, shellac	Superficie frutas cítricas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
413	Goma tragacanto, adragante	Minarina y cremas vegetales	5000	Alimentos grasos
413	Goma tragacanto, adragante	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
413	Goma tragacanto, adragante	Polvos para refrescos	200	Alimentos varios
413	Goma tragacanto, adragante	Sopas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
415	Goma xantano o xántica	Minarina y cremas vegetales	5000	Alimentos grasos
415	Goma xantano o xántica	Alimentos rebozados	5000	Alimentos varios
415	Goma xantano o xántica	Polvos para salsas	1000	Alimentos varios
415	Goma xantano o xántica	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
415	Goma xantano o xántica	Polvos para refrescos	200	Alimentos varios
415	Goma xantano o xántica	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
415	Goma xantano o xántica	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	10000	Pescados y productos pesqueros
415	Goma xantano o xántica	Quesos procesados	5000	Leche y derivados
415	Goma xantano o xántica	Sopas	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
463	Hidroxipropil celulosa	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
463	Hidroxipropil celulosa	Alimentos rebozados	5000	Alimentos varios
463	Hidroxipropil celulosa	Sopas y caldos	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
384	Isopropilo citrato de (mezclas)	Minarina y cremas vegetales	100	Alimentos grasos
930	Isopropilo (mono) citrato de	Minarina y cremas vegetales	100	Alimentos grasos
322	Lecitina	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
322	Lecitina	Minarina y cremas vegetales	Nse	Alimentos grasos
322	Lecitina	Coco rallado	2000	Frutas, hortalizas y derivados
322	Lecitina	Leche en polvo	5000	Leche y derivados
322	Lecitina	Quesos procesados	5000	Leche y derivados
322	Lecitina	Sopas	2000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
504	Magnesio carbonato de	Leche en polvo	10000	Leche y derivados
553	Magnesio silicato de	Leche en polvo	10000	Leche y derivados
461	Metilcelulosa	Minarina y cremas vegetales	10000	Alimentos grasos
461	Metilcelulosa	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
461	Metilcelulosa	Sopas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
465	Metiletilcelulosa	Alimentos rebozados	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
465	Metiletilcelulosa	Sopas y caldos	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Puré de hortalizas instantáneo	5000	Alimentos varios
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Polvos para preparar alimentos	1000	Alimentos varios
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Alimentos rebozados	5000	Alimentos varios
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Dulce de leche de repostería	Nse	Leche y derivados
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Alimento líquido de soja	200	Productos proteicos y levaduras
234	Nisina	Quesos	12.5	Leche y derivados
234	Nisina	Quesos procesados	12.5	Leche y derivados
311	Octil galato	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
311	Octil galato	Productos de copetín	200	Alimentos varios
311	Octil galato	Coco rallado	200	Frutas, hortalizas y derivados
311	Octil galato	Sopas y caldos	100	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
231	Orto fenil fenol, 2-hidroxidifenilo	Superficie frutas cítricas	12	Frutas, hortalizas y derivados
440	Pectina	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
440	Pectina	Minarina y cremas vegetales	10000	Alimentos grasos
440	Pectina	Yogur	Nse	Leche y derivados
440	Pectina	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
440	Pectina	Leches aromatizadas	Nse	Leche y derivados
440	Pectina	Quesos procesados	8000	Leche y derivados
440	Pectina	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
440	Pectina	Alimento líquido de soja	Nse	Productos proteicos y levaduras
476	Poliglicerol, ricinoleato de	Crema vegetal	4000	Alimentos grasos

476	Poliglicerol, ricinoleato de	Minarina o margarina aligerada	4000	Alimentos grasos
430	Polioxietilen (8) estearato de	Grasas	10000	Alimentos grasos
430	Polioxietilen (8) estearato de	Polvos para preparar alimentos	5000	Alimentos varios
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Grasas	10000	Alimentos grasos
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Polvos para preparar alimentos	5000	Alimentos varios
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Grasas	10000	Alimentos grasos
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Polvos para preparar alimentos	5000	Alimentos varios
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
433	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Grasas	10000	Alimentos grasos
433	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Polvos para preparar alimentos	5000	Alimentos varios
433	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	Grasas	10000	Alimentos grasos
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	Polvos para preparar alimentos	5000	Alimentos varios
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de	Grasas	10000	Alimentos grasos
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de	Polvos para preparar alimentos	5000	Alimentos varios
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
357	Potasio adipato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
357	Potasio adipato de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
402	Potasio alginato de	Minarina y cremas vegetales	Nse	Alimentos grasos
402	Potasio alginato de	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
402	Potasio alginato de	Polvo para refresco	100	Alimentos varios
402	Potasio alginato de	Hongos en conserva	5000	Alimentos varios
402	Potasio alginato de	Productos de cervecería	100	Bebidas alcohólicas fermentadas
402	Potasio alginato de	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
402	Potasio alginato de	Leches aromatizadas	1000	Leche y derivados
402	Potasio alginato de	Yogur	5000	Leche y derivados
402	Potasio alginato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescado y productos pesqueros
402	Potasio alginato de	Productos pesqueros congelados	10000	Pescados y productos pesqueros
303	Potasio ascorbato de	Aceite y grasas	Nse	Alimentos grasos
303	Potasio ascorbato de	Productos de copetín	200	Alimentos varios
303	Potasio ascorbato de	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
303	Potasio ascorbato de	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
303	Potasio ascorbato de	Polvos para preparar alimentos	Nse	Alimentos varios
303	Potasio ascorbato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
303	Potasio ascorbato de	Productos de cervecería	40	Bebidas alcohólicas fermentadas
303	Potasio ascorbato de	Conservas vegetales	500	Frutas, hortalizas y derivados
303	Potasio ascorbato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
303	Potasio ascorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500	Frutas, hortalizas y derivados
303	Potasio ascorbato de	Productos pesqueros congelados	1000	Pescado y productos pesqueros
303	Potasio ascorbato de	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
212	Potasio benzoato de	Emulsiones grasas	1000	Alimentos grasos
212	Potasio benzoato de	Encurtidos	800	Frutas, hortalizas y derivados
212	Potasio benzoato de	Jugos y néctares	1000	Frutas, hortalizas y derivados
212	Potasio, benzoato de	Conservas de tomate	1000	Frutas, hortalizas y derivados
228	Potasio bisulfito de	Bebidas con jugos de frutas	40SO2	Agua y bebidas sin alcohol
228	Potasio bisulfito de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2	Alimentos varios
228	Potasio bisulfito de	Sidras	Libr. 35/Tot. 350SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
228	Potasio bisulfito de	Vinos	Libr. 35/Tot. 350SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
228	Potasio bisulfito de	Productos de cervecería	30SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
228	Potasio bisulfito de	Jugos y néctares	400SO2	Frutas, hortalizas y derivados
228	Potasio bisulfito de	Encurtidos	100SO2	Frutas, hortalizas y derivados
228	Potasio bisulfito de	Papas fritas congeladas	50SO2	Frutas, hortalizas y derivados
228	Potasio bisulfito de	Vegetales deshidratados	200	Frutas, hortalizas y derivados
228	Potasio bisulfito de	Hortalizas frescas envasadas	200	Frutas, hortalizas y derivados
228	Potasio bisulfito de	Pulpas de fruta	2500SO2	Frutas, hortalizas y derivados
501ii	Potasio carbonato ácido, potasio bicarbonato	Polvos para preparar alimentos	Nse	Alimentos varios
501ii	Potasio carbonato ácido, potasio bicarbonato	Alimentos rebozados	Nse	Alimentos varios
501ii	Potasio carbonato ácido, potasio bicarbonato	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
501i	Potasio carbonato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
501i	Potasio carbonato de	Polvos para preparar alimentos	Nse	Alimentos varios
501i	Potasio carbonato de	Alimentos rebozados	Nse	Alimentos varios
501i	Potasio carbonato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
450iv	Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de	Polvos para preparar alimentos	200P2O5	Alimentos varios
450iv	Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
450iv	Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
450iv	Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de	Sopas y caldos	3000P2O5	Sal, cond., salsas, caldos y sopas



340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di)ortofosfato de	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di)ortofosfato de	Productos de copetín	5000	Alimentos varios
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di)ortofosfato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di)ortofosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di)ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
317	Potasio eritorbato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
317	Potasio eritorbato de	Polvos para preparar alimentos	Nse	Alimentos varios
317	Potasio eritorbato de	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
317	Potasio eritorbato de	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
317	Potasio eritorbato de	Productos de cervecería	40	Bebidas alcohólicas fermentadas
317	Potasio eritorbato de	Coco rallado	200	Frutas, hortalizas y derivados
317	Potasio eritorbato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
317	Potasio eritorbato de	Conservas vegetales	500	Frutas, hortalizas y derivados
317	Potasio eritorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500	Frutas, hortalizas y derivados
317	Potasio eritorbato de	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
628	Potasio guanilato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
628	Potasio guanilato de	Sopas y caldos	2000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
632	Potasio inosinato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
632	Potasio inosinato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
632	Potasio inosinato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
632	Potasio inosinato de	Sopas y caldos	2000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
326	Potasio lactato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
326	Potasio lactato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
326	Potasio lactato de	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
326	Potasio lactato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
326	Potasio lactato de	Papas fritas congeladas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
326	Potasio lactato de	Hortalizas frescas envasadas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
326	Potasio lactato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
326	Potasio lactato de	Conservas vegetales	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
326	Potasio lactato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
351	Potasio malatos de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
351	Potasio malatos de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
351	Potasio malato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
351	Potasio malato de	Hortalizas frescas envasadas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
351	Potasio malatos de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
224	Potasio metabisulfito de	Bebidas con jugos de frutas	40SO2	Agua y bebidas sin alcohol
224	Potasio metabisulfito de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2	Alimentos varios
224	Potasio metabisulfito de	Sidras	Libr. 35/Tot. 275SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
224	Potasio metabisulfito de	Vinos	Libr. 35/Tot. 350SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
224	Potasio metabisulfito de	Vegetales deshidratados	200SO2	Frutas, hortalizas y derivados
224	Potasio metabisulfito de	Encurtidos	100SO2	Frutas, hortalizas y derivados
224	Potasio metabisulfito de	Hortalizas frescas envasadas	200SO2	Frutas, hortalizas y derivados
224	Potasio metabisulfito de	Jugos y néctares	400SO2	Frutas, hortalizas y derivados
224	Potasio metabisulfito de	Papas fritas congeladas	50SO2	Frutas, hortalizas y derivados
224	Potasio metabisulfito de	Pulpas de fruta	250SO2	Frutas, hortalizas y derivados
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Aperitivos	Nse	Bebidas alcohólicas dest. y de fantasía
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Aceite y grasas	100	Alimentos grasos
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Productos de copetín	5000	Alimentos varios
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Alimentos rebozados	1000P2O5	Alimentos varios
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
622	Potasio, -(mono) glutamato de	Polvos para salsa	Nse	Alimentos varios
622	Potasio, -(mono) glutamato de	Alimentos rebozados	Nse	Alimentos varios
622	Potasio, -(mono) glutamato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
622	Potasio, -(mono) glutamato de	Sopas y caldos	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
451ii	Potasio, (penta) trifosfato de tripolisfosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
451ii	Potasio, (penta) trifosfato de tripolisfosfato de	Quesos procesados	90000P	Leche y derivados
451ii	Potasio, (penta) trifosfato de tripolisfosfato de	Atún en conserva	5000P2O5	Pescados y productos pesqueros
451ii	Potasio, (penta) trifosfato de tripolisfosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5	Sal, cond., salsas, caldos y sopas

452ii	Potasio, polifosfato de, potasio metafosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
452ii	Potasio, polifosfato de, potasio metafosfato de	Quesos procesados	90000 p	Leche y derivados
452ii	Potasio, polifosfato de, potasio metafosfato de	Atún en conserva	5000P2O5	Pescados y productos pesqueros
452ii	Potasio, polifosfato de, potasio metafosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
202	Potasio sorbato de	Emulsiones grasas	1000	Alimentos grasos
202	Potasio sorbato de	Sidra	300	Bebidas alcohólicas fermentadas
202	Potasio sorbeto de	Bebida fermentada de naranja	250 (exp. como ác. sórbico)	Bebidas alcohólicas fermentadas
202	Potasio sorbato de	Encurtidos	800	Frutas, hortalizas y derivados
202	Potasio sorbato de	Vegetales deshidratados	500	Frutas, hortalizas y derivados
202	Potasio sorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500	Frutas, hortalizas y derivados
202	Potasio sorbato de	Concentrados de tomates (en envase flexible)	500	Frutas, hortalizas y derivados
202	Potasio sorbato de	Conservas de tomate	1000	Frutas, hortalizas y derivados
202	Potasio sorbato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
202	Potasio sorbato de	Pulpas de frutas	1500	Frutas, hortalizas y derivados
202	Potasio sorbato de	Dulce de leche	2000	Leche y derivados
202	Potasio sorbato de	Quesos procesados	1000	Leche y derivados
515	Potasio sulfato de	Polvos leudantes	Nse	Productos proteicos y levadura
225	Potasio sulfito de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2	Alimentos varios
225	Potasio sulfito de	Productos de cervecería	30SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
225	Potasio sulfito de	Sidras	Libr. 35/Tot. 350SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
225	Potasio sulfito de	Vinos	Libr. 35/Tot. 275SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
225	Potasio sulfito de	Papas fritas congeladas	50SO2	Frutas, hortalizas y derivados
225	Potasio sulfito de	Hortalizas frescas envasadas	200SO2	Frutas, hortalizas y derivados
225	Potasio sulfito de	Jugos y néctares	400SO2	Frutas, hortalizas y derivados
225	Potasio sulfito de	Encurtidos	100SO2	Frutas, hortalizas y derivados
225	Potasio sulfito de	Vegetales deshidratados	200SO2	Frutas, hortalizas y derivados
225	Potasio sulfito de	Pulpas de frutas	2500SO2	Frutas, hortalizas y derivados
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato (mono) tartrato	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato (mono) tartrato	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato (mono) tartrato	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato (mono) tartrato	Aperitivos	Nse	Bebidas alcohólicas dest. y de fantasía
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato (mono) tartrato	Conservas vegetales	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato (mono) tartrato	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
336ii	Potasio tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
336ii	Potasio tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
336ii	Potasio tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Aperitivos	Nse	Bebidas alcohólicas dest. y de fantasía
336ii	Potasio tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Conservas vegetales	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
336ii	Potasio tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
450v	Potasio -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Alimentos rebozados	1000P2O5	Alimentos varios
450v	Potasio -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
450v	Potasio -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
450v	Potasio -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Atún en conserva	5000P2O5	Pescados y productos pesqueros
450v	Potasio -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Sopas y caldos	3000P2O5	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
332ii	Potasio -(tri) citrato de, citrato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
332ii	Potasio -(tri) citrato de, citrato de	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
332ii	Potasio -(tri) citrato de, citrato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
332ii	Potasio -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
332ii	Potasio -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
332ii	Potasio -(tri) citrato de, citrato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
332ii	Potasio -(tri) citrato de, citrato de	Aperitivos	Nse	Bebidas alcohólicas dest. y de fantasía
332ii	Potasio -(tri) citrato de, citrato de	Hortalizas frescas envasadas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
332ii	Potasio -(tri) citrato de, citrato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
332ii	Potasio -(tri) citrato de, citrato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
340iiii	Potasio, (tri) ortofosfato de	Aceites grasas	100	Alimentos grasos
340iii	Potasio, (tri) ortofosfato de	Productos de copetín	5000	Alimentos varios
340iii	Potasio, (tri) ortofosfato de	Quesos procesados	900	Leche y derivados
340iii	Potasio, (tri) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
337	Potasio y sodio tartrato	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
337	Potasio y sodio tartrato	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
337	Potasio y sodio tartrato	Aperitivos	Nse	Bebidas alcohólicas dest. y de fantasía
337	Potasio y sodio tartrato	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
337	Potasio y sodio tartrato	Conservas vegetales	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
310	Propil galato	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
310	Propil galato	Productos de copetín	200	Alimentos varios
310	Propil galato	Coco rallado	200	Frutas, hortalizas y derivados
310	Propil galato	Sopas y caldos	100	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
405	Propilenglicol alginato de	Minarina y cremas vegetales	10000	Alimentos grasos
405	Propilenglicol alginato de	Productos de cervecería	80	Bebidas alcohólicas fermentadas



405	Propilenglicol alginato de	Leches aromatizadas	1000	Leche y derivados
405	Propilenglicol alginato de	Yogur	5000	Leche y derivados
405	Propilenglicol alginato de	Salsas y aderezos emulsionados	8000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
405	Propilenglicol alginato de	Condimentos a base de mostaza	8000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
551	Silicio dióxido, sílice	Huevos en polvo	Nse	Huevos y derivados
551	Silicio dióxido, sílice	Leche en polvo	10000	Leche y derivados
356	Sodio adipato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
356	Sodio adipato de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
401	Sodio alginato de	Minarina y cremas vegetales	10000	Alimentos grasos
401	Sodio alginato de	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
401	Sodio alginato de	Polvos para refrescos	100	Alimentos varios
401	Sodio alginato de	Productos de cervecería	100	Bebidas alcohólicas fermentadas
401	Sodio alginato de	Yogur	5000	Leche y derivados
401	Sodio alginato de	Leches aromatizadas	1000	Leche y derivados
401	Sodio alginato de	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
401	Sodio alginato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
401	Sodio alginato de	Productos pesqueros congelados	10000	Pescados y productos pesqueros
301	Sodio ascorbato de	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
301	Sodio ascorbato de	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
301	Sodio ascorbato de	Productos de copetín	200	Alimentos varios
301	Sodio ascorbato de	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
301	Sodio ascorbato de	Polvos para preparar alimentos	Nse	Alimentos varios
301	Sodio ascorbato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
301	Sodio ascorbato de	Productos de cervecería	40	Bebidas alcohólicas fermentadas
301	Sodio ascorbato de	Coco rallado	200	Frutas, hortalizas y derivados
301	Sodio ascorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500	Frutas, hortalizas y derivados
301	Sodio ascorbato de	Jugos y néctares	Nse	Pescados y productos pesqueros
301	Sodio ascorbato de	Conservas	500	Pescados y productos pesqueros
301	Sodio ascorbato de	Productos pesqueros congelados	1000	Pescados y productos pesqueros
301	Sodio ascorbato de	Conservas de productos pesqueros	1000	Pescados y productos pesqueros
301	Sodio ascorbato de	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
211	Sodio benzoato de	Emulsiones grasas	1000	Alimentos grasos
211	Sodio benzoato de	Jugos y néctares	1000	Frutas, hortalizas y derivados
211	Sodio benzoato de	Encurtidos	800	Frutas, hortalizas y derivados
211	Sodio benzoato de	Conservas de tomate	1000	
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Alimentos rebozados	Nse	Alimentos varios
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Dulce de leche	Nse	Leche y derivados
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Manteca	2000	Leche y derivados
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Bebidas con jugos de frutas	40SO2	Agua y bebidas sin alcohol
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2	Alimentos varios
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Productos de cervecería	30SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Sidras	Libr. 35/Tot. 350SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Vinos	Libr. 35/Tot. 275SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Papas fritas congeladas	50SO2	Frutas, hortalizas y derivados
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Hortalizas frescas envasadas	200SO2	Frutas, hortalizas y derivados
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Encurtidos	100SO2	Frutas, hortalizas y derivados
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Vegetales deshidratados	200SO2	Frutas, hortalizas y derivados
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Jugos y néctares	400SO2	Frutas, hortalizas y derivados
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Pulpas de frutas	2500SO2	Frutas, hortalizas y derivados
500i	Sodio carbonato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
500i	Sodio carbonato de	Alimentos rebozados	Nse	Alimentos varios
500i	Sodio carbonato de	Polvos para preparar alimentos	Nse	Alimentos varios
500i	Sodio carbonato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
500i	Sodio carbonato de	Manteca	2000	Leche y derivados
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Aperitivos	Nse	Bebidas alcohólicas dest. y de fantasía
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados

450i	Sodio -(di) difosfato de	Polvos para preparar alimentos	200P2O5	Alimentos varios
450i	Sodio -(di) difosfato de	Papas fritas congeladas	100P2O5	Frutas, hortalizas y derivados
450i	Sodio -(di) difosfato de	Huevos líquidos	1000P2O5	Huevos y derivados
450i	Sodio -(di) difosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
450i	Sodio -(di) difosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
386	Sodio, -(di) EDTA, -(di)etilendiamino tetraacetato de	Emulsiones grasas	75	Alimentos grasos
386	Sodio, -(di) EDTA, -(di)etilendiamino tetraacetato de	Hongos en conservas	200	Alimentos varios
386	Sodio, -(di) EDTA, -(di)etilendiamino tetraacetato de	Puré de hortalizas instantáneo	75	Alimentos varios
386	Sodio, -(di) EDTA, -(di)etilendiamino tetraacetato de	Papas fritas congeladas	100	Frutas, hortalizas y derivados
385	Sodio, -(di) EDTA cácico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Emulsiones grasas	75	Alimentos grasos
385	Sodio, -(di) EDTA cácico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Puré de hortalizas instantáneo	75	Alimentos varios
385	Sodio, -(di) EDTA cácico, calcio etilendiamino tetraacetato de 100	Hongos en conservas	200	Alimentos varios
385	Sodio, -(di) EDTA cácico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Papas fritas congeladas	100	Frutas, hortalizas y derivados
385	Sodio, -(di) EDTA cácico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Conservas de productos pesqueros	250	Pescados y productos pesqueros
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto (o mono) fosfato de	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto (o mono) fosfato de	Productos de copetín	5000	Alimentos varios
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto (o mono) fosfato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto (o mono) fosfato de	Manteca	2000	Leche y derivados
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto (o mono) fosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto (o mono) fosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5` guanilato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5` guanilato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5` guanilato de	Sopas y caldos	2000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5` inosinato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5` inosinato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5` inosinato de	Sopas y caldos	2000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Aperitivos	Nse	Bebidas alc. dest. y de fantasía
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Conservas vegetales	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Jugos y néctares	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
316	Sodio eritorbato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
316	Sodio eritorbato de	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
316	Sodio eritorbato de	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
316	Sodio eritorbato de	Polvos para preparar alimentos	Nse	Alimentos varios
316	Sodio eritorbato de	Productos de cervecería	40	Bebidas alcohólicas fermentadas
316	Sodio eritorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500	Frutas, hortalizas y derivados
316	Sodio eritorbato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
316	Sodio eritorbato de	Coco rallado	200	Frutas, hortalizas y derivados
316	Sodio eritorbato de	Conservas vegetales	500	Frutas, hortalizas y derivados
316	Sodio eritorbato de	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Polvos para preparar alimentos	5000	Alimentos varios
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Puré de hortalizas	5000	Alimentos varios
452i	Sodio Hexametafosfato	Bebidas sin alcohol no gasificadas	1000 (como P2O5)	Agua y bebidas sin alcohol
524	Sodio Hidróxido de	Manteca	2000	Leche y derivados
325	Sodio lactato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
325	Sodio lactato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
325	Sodio lactato de	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
325	Sodio lactato de	Hortalizas frescas envasadas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
325	Sodio lactato de	Conservas vegetales	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
325	Sodio lactato de	Papas fritas congeladas	100	Frutas, hortalizas y derivados
325	Sodio lactato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
350	Sodio malatos de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
350	Sodio malatos de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
350	Sodio malatos de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
350	Sodio malatos de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
350	Sodio malatos de	Hortalizas frescas envasadas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
223	Sodio metabisulfito de	Bebidas con jugos de frutas	40SO2	Agua y bebidas sin alcohol
223	Sodio metabisulfito de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2	Alimentos varios
223	Sodio metabisulfito de	Sidras	Libr. 35/Tot. 350SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
223	Sodio metabisulfito de	Vinos	Libr. 35/Tot. 275SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
223	Sodio metabisulfito de	Encurtidos	100SO2	Frutas, hortalizas y derivados
223	Sodio metabisulfito de	Hortalizas frescas envasadas	200SO2	Frutas, hortalizas y derivados
223	Sodio metabisulfito de	Vegetales deshidratados	200SO2	Frutas, hortalizas y derivados



223	Sodio metabisulfito de	Jugos y néctares	400SO2	Frutas, hortalizas y derivados
223	Sodio metabisulfito de	Papas fritas congeladas	50SO2	Frutas, hortalizas y derivados
223	Sodio metabisulfito de	Pulpas de frutas	2500SO2	Frutas, hortalizas y derivados
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Aperitivos	Nse	Bebidas alc. dest. y de fantasía
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Alimentos rebozados	1000P2O5	Alimentos varios
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Productos de copetín	5000	Alimentos varios
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Manteca	2000	Leche y derivados
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Alimentos rebozados	Nse	Alimentos varios
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Quesos procesados	Nse	Leche y derivados
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Sopas y caldos	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Aperitivos	Nse	Bebidas alc. dest. y de fantasía
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Conservas vegetales	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
451i	Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
232	Sodio o-fenilfenol	Superficie frutas cítricas	12	Frutas, hortalizas y derivados
451i	Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
451i	Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Atún en conserva	5000P2O5	Pescados y productos pesqueros
451i	Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
452i	Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
452i	Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
452i	Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de	Atún en conserva	5000P2O5	Pescados y productos pesqueros
452i	Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
281	Sodio propionato de	Quesos procesados	3000	Leche y derivados
201	Sodio sorbato de	Emulsiones grasas	1000	Alimentos grasos
201	Sodio sorbato de	Sidras	300	Bebidas alcohólicas fermentadas
201	Sodio sorbato de	Bebida fermentada de naranja	250 (expresado como ác. sórbico)	Bebidas alcohólicas fermentadas
201	Sodio sorbato de	Encurtidos	800	Frutas, hortalizas y derivados
201	Sodio sorbato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
201	Sodio sorbato de	Vegetales deshidratados	500	Frutas, hortalizas y derivados
201	Sodio sorbato de	Concentrados de tomate (en envase flexible)	500	Frutas, hortalizas y derivados
201	Sodio sorbato de	Conservas de tomate	1000	Frutas, hortalizas y derivados
201	Sodio sorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500	Frutas, hortalizas y derivados
201	Sodio sorbato de	Pulpas de frutas	1500	Frutas, hortalizas y derivados
201	Sodio sorbato de	Dulce de leche	2000	Leche y derivados
201	Sodio sorbato de	Quesos procesados	1000	Leche y derivados
221	Sodio sulfito de	Bebidas con jugos de frutas	40SO2	Agua y bebidas sin alcohol
221	Sodio sulfito de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2	Alimentos varios
221	Sodio sulfito de	Productos de cervecería	30SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
221	Sodio sulfito de	Sidras	Libr. 35/Tot. 350SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
221	Sodio sulfito de	Vinos	Libr. 35/Tot. 275SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
221	Sodio sulfito de	Papas fritas congeladas	50SO2	Frutas, hortalizas y derivados
221	Sodio sulfito de	Vegetales deshidratados	200SO2	Frutas, hortalizas y derivados
221	Sodio sulfito de	Encurtidos	100SO2	Frutas, hortalizas y derivados
221	Sodio sulfito de	Hortalizas frescas envasadas	200SO2	Frutas, hortalizas y derivados
221	Sodio sulfito de	Jugos y néctares	400SO2	Frutas, hortalizas y derivados
221	Sodio sulfito de	Pulpas de frutas	2500SO2	Frutas, hortalizas y derivados
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	Alimentos rebozados	1000P2O5	Alimentos varios
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	Atún en conserva	5000P2O5	Pescados y productos pesqueros

450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Aperitivos	Nse	Bebidas alc. dest. y de fantasía
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Hortalizas frescas envasadas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
450ii	Sodio -(tri) difosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
450ii	Sodio -(tri) difosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
450ii	Sodio -(tri) difosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Productos de copetín	5000	Alimentos varios
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Manteca	2000	Leche y derivados
491	Sorbitán monoestearato de	Leches aromatizadas	10000	Leche y derivados
491	Sorbitán monoestearato de	Levaduras	10000	Productos proteicos y levaduras
494	Sorbitán monooleato de	Levaduras	10000	Productos proteicos y levaduras
495	Sorbitán monopalmitato de	Leches aromatizadas	5000	Leche y derivados
495	Sorbitán monopalmitato de	Levaduras	10000	Productos proteicos y levaduras
492	Sorbitán triestearato de	Leches aromatizadas	5000	Leche y derivados
492	Sorbitán triestearato de	Levaduras	10000	Productos proteicos y levaduras
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, d-sorbita	Dulce de leche de repostería	Nse	Leche y derivados
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBC, butil hidroxiquinona terciaria	Emulsiones grasas	100	Alimentos grasos
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBC, butil hidroxiquinona terciaria	Aceites y grasas	200	Alimentos grasos
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBC, butil hidroxiquinona terciaria	Productos de copetín	200	Alimentos varios
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBC, butil hidroxiquinona terciaria	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBC, butil hidroxiquinona terciaria	Frutas secas peladas	200	Frutas, hortalizas y derivados
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBC, butil hidroxiquinona terciaria	Sopas y caldos	200	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	Frutas secas peladas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
306	Tocoferoles, concentrado mezcla	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
306	Tocoferoles, concentrado mezcla	Frutas secas peladas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados

.-.-.-.-.-.-.-.

ANEXO 11a - (CAPITULO XIII)
ASIGNACION DE ADITIVOS
GRUPO 8. CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS

Aditivo:			
Número		Aditivo:	Aditivo:
INS	FUNCION / Nombre		Concentración máxima
			g/100 g
8. Carnes y productos cárnicos			
Se admitirán para cada función: a) Cualquiera de los aditivos incluidos a continuación con las concentraciones máximas de empleo admitidas, b) La mezcla de aditivos con igual función siempre que la suma de todas las concentraciones no sea superior al límite máximo de ninguno de ellos, c) Se aplica similar criterio que en b) para el caso particular de los fosfatos y derivados, cumplan o no estos igual función.			
8.1. CARNE			
8.1.1. Carnes frescas			No autorizado
8.1.2. Carnes congeladas			No autorizado
8.2. PRODUCTOS CARNICOS			
8.2.1. Chacinados			
8.2.1.1. Frescos embutidos o no embutidos			
	ACIDULANTE		
260	Acido acético		q.s.
270	Acido láctico		q.s.
330	Acido cítrico		q.s.
575	Glucono delta lactona		q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ		
325	Sodio lactato		q.s.
327	Calcio lactato		q.s.
331iii	Sodio, -(tri) citrato, citrato de		q.s.
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de		q.s.
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de		q.s.

	ANTIOXIDANTE	
300	Acido ascórbico (I-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Acido isoascórbico	q.s.
316	Sodio isoascorbato	q.s.
320	Butilhidroxianisol, BHA (1)	0,01 (2)
321	Butilhidroxitolueno, BHT (1)	0,01 (2)
310	Galato de propilo (1)	0,01 (2)
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100	Curcumina	0,002
120	Cochinilla, Ac. Carmínico	0,01
150a	Caramelo natural	q.s.
150b	Caramelo de sulfito cáustico	q.s.
150c	Caramelo amónico	q.s.
150d	Caramelo de sulfito amónico	q.s.
160aii	Carotenos naturales	0,002
160b	Annatto, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocu	0,002 (10)
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0,001
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
	CONSERVADOR	
249	Potasio nitrito de	0,015 (3)
250	Sodio nitrito de	0,015 (3)
251	Sodio nitrato de	0,03 (3)

252	Potasio nitrato de	0,03 (3)
	ESTABILIZADOR DE COLOR	
375	Acido nicotínico	0,01 (4)
	ESTABILIZANTE	
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0,5 (9)
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di) orto o mono fosfato de	0,5 (9)
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	0,5 (9)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	0,5 (9)
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	0,5 (9)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0,5 (9)
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	0,5 (9)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	0,5 (9)
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	0,5 (9)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5 (9)
452i	Sodio hexametafosfato, polifosfato	0,5 (9)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de,	0,5 (9)
	ESPESANTE	
407	Carragenina	0,3
	EXALTADOR DE SABOR	
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
	HUMECTANTE	
422	Glicerol	q.s.

8.2.1.2. Secos, curados y/o madurados o no

	ACIDULANTE	
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri)citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Acido Ascórbico (I-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
310	Galato de propilo	0,01 (1) (5)
315	Acido isoascórbico	q.s.
316	Sodio isoascorbato	q.s.
320	Butilhidroxianisol, BHA	0,01 (1) (5)
321	Butilhidroxitolueno, BHT	0,01 (1) (5)
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100	Curcumina	0,002
120	Cochinilla, Ac. Carmínico	0,01
150a	Caramelo natural	q.s.
150b	Caramelo de sulfito cáustico	q.s.
150c	Caramelo amónico	q.s.
150d	Caramelo de sulfito amónico	q.s.
160aii	Carotenos naturales	0,002
160b	Annatto, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocu	0,002 (10)
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0,001
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
	CONSERVADOR	
200	Acido sórbico	0,02 (6)
201	Sodio sorbato de	0,02 (6)
202	Potasio sorbato de	0,02 (6)
203	Calcio sorbato de	0,02 (6)
249	Potasio nitrito de	0,015 (3) (12)
250	Sodio nitrito de	0,015 (3) (12)
251	Sodio nitrato de	0,03 (3) (12)
252	Potasio nitrato de	0,03 (3) (12)
	ESTABILIZANTE	
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0,5 (9) (11)
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di) orto o mono fosfato de	0,5 (9) (11)
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	0,5 (9) (11)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	0,5 (9) (11)
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	0,5 (9) (11)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0,5 (9) (11)
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	0,5 (9) (11)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	0,5 (9) (11)
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	0,5 (9) (11)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5 (9) (11)
452i	Sodio hexametafosfato, polifosfato	0,5 (9) (11)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de,	0,5 (9) (11)
	EXALTADOR DE SABOR	
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.

8.2.1.3. Cocidos embutidos o no embutidos

	ACIDULANTE	
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri)citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Acido Ascórbico (I-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Acido isoascórbico	q.s.
316	Sodio isoascórbico	q.s.
310	Propilgalato	0.01 (1) (7)
320	Butilhidroxianisol, BHA	0.01 (1) (7)
321	Butilhidroxitolueno, BHT	0.01 (1) (7)
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100	Curcumina	0,002
120	Cochinilla, Ac. Carmínico	0,01
150a	Caramelo natural	q.s.
150b	Caramelo de sulfito cáustico	q.s.
150c	Caramelo amónico	q.s.
150d	Caramelo de sulfito amónico	q.s.
160aii	Carotenos naturales	0,002
160b	Annatto, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocu	0,002 (10)
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0,001
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
	CONSERVADOR	
249	Potasio nitrito de	0,015 (3)
250	Sodio nitrito de	0,015(3)
251	Sodio nitrato de	0,03 (3)
252	Potasio nitrato de	0,03 (3)
	EMULSIONANTE	
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	0,5 (9)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	0,5 (9)
	ESTABILIZANTE	
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0,5 (9)
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di) orto o mono fosfato de	0,5 (9)

339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	0,5 (9)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	0,5 (9)
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	0,5 (9)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0,5 (9)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	0,5 (9)
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	0,5 (9)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5 (9)
452i	Sodio hexametafosfato, polifosfato	0,5 (9)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de,	0,5 (9)
	ESPESANTE	
400	Acido Algínico	0,3
401	Alginato de sodio	0,3
402	Potasio alginato	0,3
403	Alginato de amonio	0,3
404	Calcio alginato	0,3
405	Alginato de propilenglicol	0,3
406	Agar	0,3
407	Carragenina	0,5
412	Goma guar	0,3
415	Goma xántica	0,3
410	Goma garrofin	0,3
	EXALTADOR DE SABOR	
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
	HUMECTANTE	
422	Glicerol	q.s.
8.2.2. Salazones		
8.2.2.1. Salazones crudas		
	ACIDULANTE	
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri)citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Acido Ascórbico (I-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Acido isoascórbico	q.s.
316	Sodio isoascorbato	q.s.
	CONSERVADOR	
249	Potasio nitrito de	0,015 (3)
250	Sodio nitrito de	0,015 (3)
251	Sodio nitrato de	0,03 (3)
252	Potasio nitrato de	0,03 (3)
200	Acido sórbico	0,02 (6)
201	Sodio sorbato de	0,02 (6)
202	Potasio sorbato de	0,02 (6)
203	Calcio sorbato de	0,02 (6)
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	EXALTADOR DE SABOR	
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.

	ESTABILIZANTE	
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0,5 (9) (11)
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di) orto o mono fosfato de	0,5 (9) (11)
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	0,5 (9) (11)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	0,5 (9) (11)
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	0,5 (9) (11)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0,5 (9) (11)
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	0,5 (9) (11)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	0,5 (9) (11)
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	0,5 (9) (11)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5 (9) (11)
452i	Sodio hexametafosfato, polifosfato	0,5 (9) (11)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de,	0,5 (9) (11)
8.2.2.2. Salazones cocidas		
	ACIDULANTE	
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri)citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Acido Ascórbico (I-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Acido isoascórbico	q.s.
316	Sodio isoascorbato	q.s.
	CONSERVADOR	
249	Potasio nitrito de	0,015 (3)
250	Sodio nitrito de	0,015 (3)
251	Sodio nitrato de	0,03 (3)
252	Potasio nitrato de	0,03 (3)
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100	Curcumina	0,002
120	Cochinilla, Ac. Carmínico	0,01
150a	Caramelo natural	q.s.
150b	Caramelo de sulfito cáustico	q.s.
150c	Caramelo amónico	q.s.
150d	Caramelo de sulfito amónico	q.s.
160aii	Carotenos naturales	0,002
160b	Annatto, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocu	0,002 (10)
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0,001
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
	ESTABILIZANTE	
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0,5 (9)
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di) orto o mono fosfato de	0,5 (9)
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	0,5 (9)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	0,5 (9)
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	0,5 (9)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0,5 (9)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	0,5 (9)
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	0,5 (9)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5 (9)
452i	Sodio hexametafosfato, polifosfato	0,5 (9)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de,	0,5 (9)
	ESPESANTE	
400	Acido Algínico	0,3
401	Alginato de sodio	0,3
402	Potasio alginato	0,3
403	Alginato de amonio	0,3
404	Calcio alginato	0,3
405	Alginato de propilenglicol	0,3

406	Agar	0,3
407	Carragenina	0,5
412	Goma guar	0,3
415	Goma xántica	0,3
410	Goma garrofin	0,3
	EXALTADOR DE SABOR	
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
	HUMECTANTE	
422	Glicerol	q.s.
8.3. CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE ORIGEN ANIMAL		
8.3.1. Conservas cárnicas, mixtas y semiconservas cárnicas		
	ACIDULANTE	
260	Acido acético	q.s.
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri)citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Acido Ascórbico (I-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Acido isoascórbico	q.s.
316	Sodio isoascorbato	q.s.
310	Galato de propilo	0.01 (1) (8)
320	Butilhidroxianisol, BHA	0.01 (1) (8)
321	Butilhidroxitolueno, BHT	0.01 (1) (8)
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100	Curcumina	0,002
120	Cochinilla, Ac. Carmínico	0,01
150a	Caramelo natural	q.s.
150b	Caramelo de sulfito cáustico	q.s.
150c	Caramelo amónico	q.s.
150d	Caramelo de sulfito amónico	q.s.
160aii	Carotenos naturales	0,002
160b	Annatto, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocu	0,002 (10)
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0,001
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
	CONSERVADOR	
249	Potasio nitrito de	0,015 (3)
250	Sodio nitrito de	0,015 (3)
251	Sodio nitrato de	0,03 (3)
252	Potasio nitrato de	0,03 (3)
	ESTABILIZANTE	
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0,5 (9)
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di) orto o mono fosfato de	0,5 (9)
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	0,5 (9)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	0,5 (9)
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	0,5 (9)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0,5 (9)
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	0,5 (9)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	0,5 (9)
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	0,5 (9)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5 (9)
452	Sodio hexametafosfato, polifosfato	0,5 (9)
452i	Sodio hexametafosfato, polifosfato	0,5 (9)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de,	0,5 (9)
	ESPESANTE	
400	Acido Algínico	0,3
401	Alginato de sodio	0,3
402	Potasio alginato	0,3
403	Alginato de amonio	0,3
404	Calcio alginato	0,3
406	Agar	0,3
407	Carragenina	0,5
412	Goma guar	0,3
415	Goma xántica	0,3
410	Goma garrofin	0,3
	EXALTADOR DE SABOR	
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
	HUMECTANTE	
422	Glicerol	q.s.

NOTA:
1) Solos o combinados sobre base grasa
2) Exclusivamente para la elaboración de embutidos frescos congelados
3) Cantidad residual máxima expresada como nitrito de sodio
4) Sólo para hamburguesas
5) Sólo para carne deshidratada
6) Sólo para uso externo, tratamiento de superficie, cantidad máxima en producto, solos o en sus mezclas, expresado como ác. sórbico. (Ausencia en la masa)
7) Exclusivamente para hamburguesas cocidas
8) Exclusivamente para feijoada
9) Cantidad agregada descontada la cantidad de fosfato naturalmente presente en la carne
10) Sólo en superficie
11) No se autoriza el agregado de fosfatos a Jamón crudo y Bondiola
12) Excepto para Charque Brasileiro

NOTA: Los rótulos en los que se consigne la función EST COL para los aditivos INS 249, 250, 251, 252 tendrán validez por el plazo de un año a partir de la vigencia de esta Resolución.

.-.-.-.-.-.-.-.

ANEXO 11b – (CAPITULO XVIII)
LISTA DE ASIGNACION DE ADITIVOS Y SUS LIMITES A CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES.
RESOLUCION GMC Nº 141/96.
GRUPO 6. CEREALES Y PRODUCTOS DE/Y A BASE DE CEREALES

Aditivo Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
6.1. Cereales procesados		
	ANTIAGLUTINANTE	
553iii	Talco	0,5
	ANTIOXIDANTE	
220	Azufre Dióxido	0,04
	GLASEANTE	
905a	Parafina líquida, aceite mineral	0,03
6.2. Alimentos a base de cereales *[incluye -entre otros- productos extrudados, expandidos y laminados (cereales para desayuno), barras de cereales, granola, alimentos en polvo a base de cereales]*		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,01
	ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
220	Azufre Dióxido	0,04
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa

320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	quantum satis
	COLORANTE	
100i	Curcumina	0,05
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,025
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,025
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	quantum satis
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,005
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo 40, Rojo Allura AC,	0,025
131	Azul Patente V	0,01
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,01
133	Azul Brillante FCF	0,01
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica	quantum satis
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0,005
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,0025 (como Bixina)
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8`Carotenal	quantum satis
160f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8`-Carotenoico	quantum satis
161g	Cantaxantina	0,005
162	Rojo de Remolacha/ Betaina	0,02
163(i)	Antocianinas (de frutas u hortalizas)	0,02
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,5 (como P2O5)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	0,5 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,5 (como P2O5)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,5 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio Difosfato Diácido	0,5 (como P2O5)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	0,5 (como P2O5)
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,5 (como P2O5)
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosf, Na Hexametafosf	0,5 (como P2O5)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,5 (como P2O5)
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	0,5 (como P2O5)
	AGENTE DE FIRMEZA/TEXTURIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341ii	Calcio-(di) Fosfato	0,5 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,5 (como P2O5)

6.3. HARINAS

6.3.1. Harina de trigo

	MEJORADOR DE HARINA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	quantum satis

6.3. HARINAS

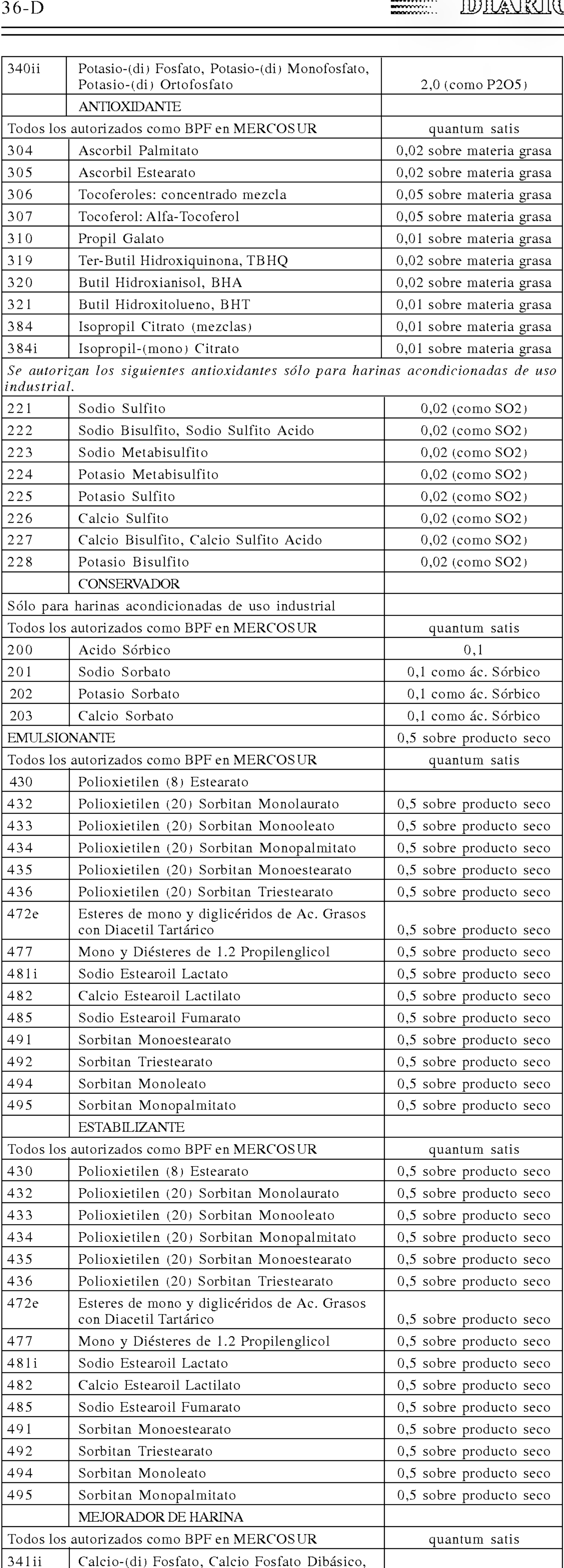
6.3.2. Harina de trigo leudante

	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
338	Acido Fosfórico	2,0 (como P2O5)
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato de	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato de	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, d-Tartrato, -(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
	MEJORADOR DE HARINA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	quantum satis
	LEUDANTE QUIMICO	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	2,0 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)
541i	Aluminio y Sodio Fosfato Acido	0,1 (como Al)

6.3. HARINAS

6.3.3. Harinas de trigo acondicionadas *(harinas de trigo con agregado de aditivos, excepto harinas de trigo leudantes, las que se indican en 6.3.2.)*

	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
338	Acido Fosfórico	2,0 (como P2O5)
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)



340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
Se autorizan los siguientes antioxidantes sólo para harinas acondicionadas de uso industrial.		
221	Sodio Sulfito	0,02 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Acido	0,02 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	0,02 (como SO2)
224	Potasio Metabisulfito	0,02 (como SO2)
225	Potasio Sulfito	0,02 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	0,02 (como SO2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0,02 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	0,02 (como SO2)
	CONSERVADOR	
Sólo para harinas acondicionadas de uso industrial		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. Sórbico
202	Potasio Sorbato	0,1 como ác. Sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ác. Sórbico
EMULSIONANTE		0,5 sobre producto seco
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	MEJORADOR DE HARINA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14

341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15
920	Clorhidrato de L-Cisteina	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	quantum satis
	LEUDANTE QUIMICO	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	2,0 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)
541i	Aluminio y Sodio Fosfato Acido	0,1 (como Al)
6.3 HARINAS		
6.3.4. Premezclas en base a harinas de trigo *(harinas de trigo acondicionadas con agregado de otros ingredientes para usos específicos)*		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
338	Acido Fosfórico	2,0 (como P2O5)
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
	ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
Se autorizan los siguientes antioxidantes sólo para premezclas de uso industrial.		
221	Sodio Sulfito	0,02 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Acido	0,02 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	0,02 (como SO2)
224	Potasio Metabisulfito	0,02 (como SO2)
225	Potasio Sulfito	0,02 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	0,02 (como SO2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0,02 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	0,02 (como SO2)
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	CONSERVADOR	
Sólo para premezclas de uso industrial		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. Sórbico
202	Potasio Sorbato	0,1 como ác. Sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ác. Sórbico
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5 sobre producto seco
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Esearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	MEJORADOR DE HARINA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	quantum satis
	LEUDANTE QUIMICO	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	2,0 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)
541i	Aluminio y Sodio Fosfato Acido	0,1 (como Al)

6.3 HARINAS

6.3.5. Otras harinas de cereales

	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	

6.4.1. Pastas secas

6.4.1.1. Pastas o fideos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros.

	AROMATIZANTE/SABORIZANTE COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)	
100i	Curcumina	0,05
160a(i)	Beta-caroteno (sintético idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos (extractos naturales)	quantum satis
160b	Rocú/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	quantum satis
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	RESALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

6.4.1. Pastas secas

6.4.1.2. Pastas o fideos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros.

	AROMATIZANTE/SABORIZANTE COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)	
100i	Curcumina	0,05
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	quantum satis
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	quantum satis
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	quantum satis
160f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	quantum satis
162	Rojo de Remolacha	quantum satis



163(i)	Antocianinas	quantum satis
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	RESALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

6.4.1. Pastas secas

6.4.1.3. Pastas o fideos instantáneos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros.

	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)	
100i	Curcumina	0,05
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos (Extractos Naturales)	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	quantum satis
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,2 (como P2O5) sobre ps
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosf, Na Hexametafosf	0,2 (como P2O5) sobre ps
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	RESALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

6.4.1. Pastas secas

6.4.1.4. Pastas o fideos instantáneos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros vegetales.

	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)	
100i	Curcumina	0,05
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	quantum satis
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	quantum satis
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8`Carotenal	quantum satis
160f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8`-Carotenoico	quantum satis
162	Rojo de Remolacha	quantum satis
163(i)	Antocianinas	quantum satis
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco

494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,2 (como P2O5) sobre ps
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosf, Na Hexametafosf	0,2 (como P2O5) sobre ps
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	RESALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
6.4.1. Pastas secas		
6.4.1.5. Pastas o fideos con huevo con relleno		
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE COLORANTE	
100i	Curcumina	0,05
160a(i)	Beta Caroteno (Sintético idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	quantum satis
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco

481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	RESALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
6.4.1. Pastas secas		
6.4.1.6. Pastas o fideos sin huevo con relleno		
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100i	Curcumina	0,05
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	quantum satis
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	quantum satis
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8`Carotenal	quantum satis
160f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8`-Carotenoico	quantum satis
162	Rojo de Remolacha	quantum satis
163(i)	Antocianinas	quantum satis
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1



201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Poasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	RESALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

6.4.2. Pastas frescas

6.4.2.2. Pastas de corta duración(hasta 48 h.), sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no.

	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)	
100i	Curcumina	0,05
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	quantum satis
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	quantum satis
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8`Carotenal	quantum satis
160f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8`-Carotenoico	quantum satis
162	Rojo de Remolacha	quantum satis
163(i)	Antocianinas	quantum satis
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Esteaoril Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Esteaoril Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Esteaoril Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Ac.Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Esteaoril Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Esteaoril Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Esteaoril Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	RESALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

6.4.2. Pastas Frescas

6.4.2.3. Pastas de larga duración (mayor que 48 h.), con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no.

	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)	
100i	Curcumina	0,05
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis

160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	quantum satis
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Esteaoril Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Esteaoril Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Esteaoril Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	RESALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

6.4.2. Pastas frescas

6.4.2.4. Pastas de larga duración (mayor que 48h), sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no.

	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)	
100i	Curcumina	0,05
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	quantum satis
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	quantum satis
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8`Carotenal	quantum satis
160f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8`-Carotenoico	quantum satis
162	Rojo de Remolacha	quantum satis
163(i)	Antocianinas	quantum satis
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	RESALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

6.5. Masas para empanadas, pasteles, tortas fritas, tortas pascualinas y similares.

	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio Bitartrato,	

	Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Esteaoril Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Esteaoril Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Esteaoril Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	MEJORADOR DE HARINA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14
342	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006

1101i	Proteasa	quantum satis
	LEUDANTE QUIMICO	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	2,0 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)
541i	Aluminio y Sodio Fosfato Acido	0,1 (como Al)
	RESALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
6.6. Masas para pizza		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido tartárico	0,5
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
Se autoriza el uso de los siguientes conservadores solamente para pizza precocida y envasada para venta por menor:		
200	Acido Sórbico	0,2
201	Sodio Sorbato	0,2 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,2 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,2 (como ác. sórbico)
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco

435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	MEJORADOR DE HARINA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	quantum satis
	LEUDANTE QUIMICO	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	2,0 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)
541i	Aluminio y Sodio Fosfato Acido	0,1 (como Al)
	RESALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

.-.-.-.-.-.-.-.

ANEXO 11c – (CAPITULO XVIII)
Adaptado del Reglamento Técnico "Asignación de Aditivos y su concentración máxima para la categoría de alimentos 7: Productos de panificación y Galletería". Resolución Nº 50/97.
CATEGORIA 7. PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA

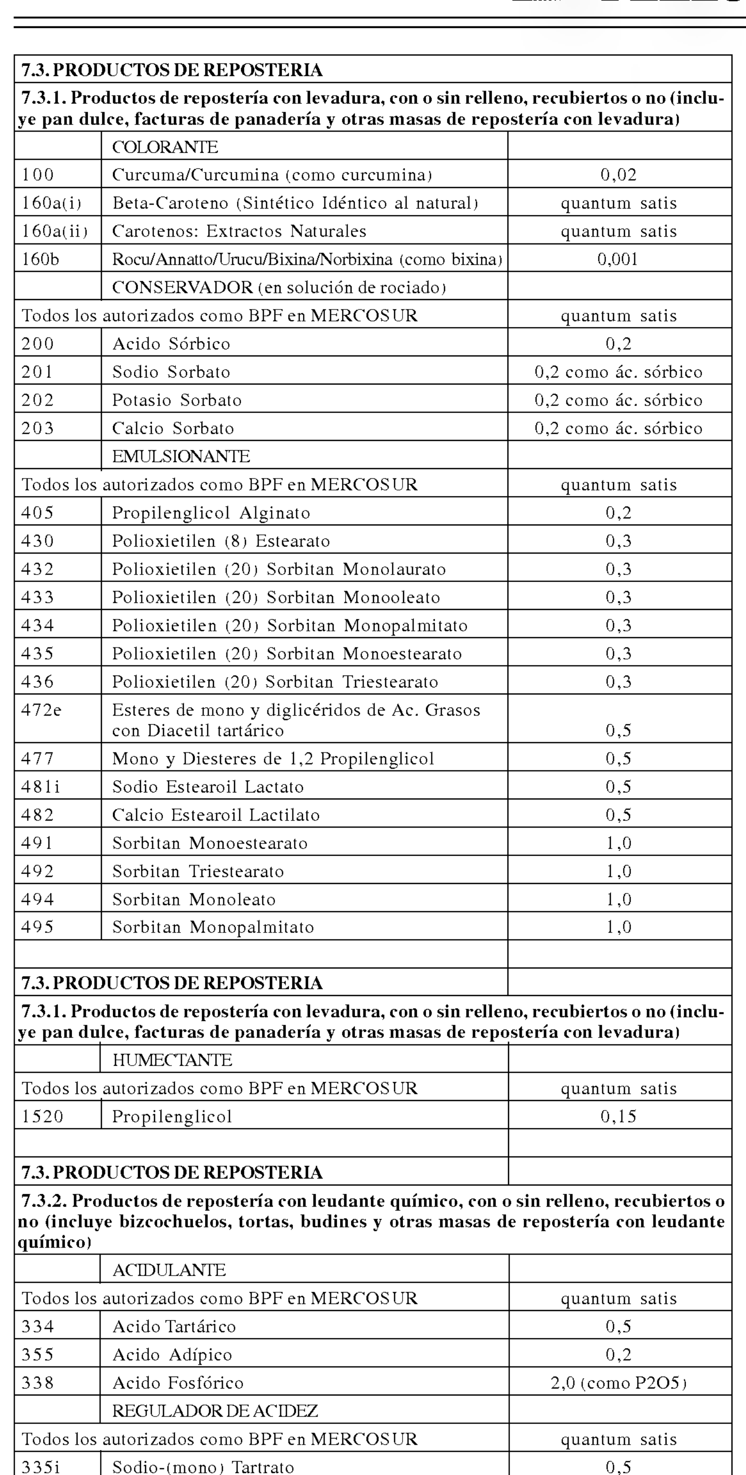
Aditivo	Aditivo:	Aditivo:
Número INS	FUNCION/Nombre	Concentración máxima g/100g
7.1. PANES listos para consumo y semilistos.		
7.1.1. Panes con levadura		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido tartárico	0,5
338	Acido fosfórico	2,0 (como P2O5)
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibasico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribasico	2,0 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
354	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
354i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
7.1. PANES listos para consumo y semilistos.		
7.1.1. Panes con levadura		
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
202	Potasio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
494	Sorbitán Monoleato	1,0
495	Sorbitán Monopalmitato	1,0
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
7.1. PANES listos para consumo y semilistos.		
7.1.1. Panes con levadura		
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Diacetil-tartárico	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
494	Sorbitán Monoleato	1,0
495	Sorbitán Monopalmitato	1,0
	MEJORADOR DE LA HARINA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
220	Azufre Dióxido, Anhídrido Sulfuroso	0,005 (como SO2)
221	Sodio Sulfito	0,005 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Acido	0,005 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
224	Potasio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
225	Potasio Sulfito	0,005 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	0,005 (como SO2)



227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0,005 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	0,005 (como SO2)
341i	Calcio-(mono) Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono) Ortofosfato	0,14 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14 (como P2O5)
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico Amonio-(di) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	quantum satis
7.1. PANES listos para consumo y semilistos		
7.1.2. Panes con leudantes químicos		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
338	Acido Fosfórico	2,0 (como P2O5)
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
7.1. PANES listos para consumo y semilistos		
7.1.2. Panes con leudantes químicos		
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
202	Potasio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3

472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monoleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol alginato	0,2
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monoleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
7.1. PANES listos para consumo y semilistos		
7.1.2. Panes con leudantes químicos		
	MEJORADOR DE LA HARINA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
220	Azufre Dióxido, Anhidrido Sulfuroso	0,005 (como SO2)
221	Sodio Sulfito	0,005 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Acido	0,005 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
224	Potasio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
225	Potasio Sulfito	0,005 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	0,005 (como SO2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0,005 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	0,005 (como SO2)
341i	Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato	0,14 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14 (como P2O5)
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	quantum satis
	LEUDANTE QUIMICO	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341i	Fosfato (mono) cálcico, Fosfato monobásico de Calcio, Ortofosfato (mono) cálcico	2,0 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	2,0 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)
541i	Aluminio y Sodio Fosfato Acido	0,1 (como Al)
7.2. BIZCOCHOS, GALLETITAS Y PRODUCTOS SIMILARES		
7.2.1. Bizcochos, galletitas y productos similares, con o sin relleno, recubiertos o no		
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100i	Curcumina	0,02
101(i)	Riboflavina	quantum satis

101(ii)	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,02
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,005
122	Azorrubina	0,005
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,005
129	Rojo 40, Rojo Allura AC	0,02
132	Indigotina, Carmín de Indigo	0,02
133	Azul Brillante FCF	0,02
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0,02
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina (como bixina)	0,001
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
7.2. BIZCOCHOS, GALLETITAS Y PRODUCTOS SIMILARES		
7.2.1. Bizcochos, galletitas y productos similares, son o sin relleno, recubiertos o no		
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monoleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monoleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
	RESALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
7.2. BIZCOCHOS, GALLETITAS Y PRODUCTOS SIMILARES		
7.2.1. Bizcochos, galletitas y productos similares, con o sin relleno, recubiertos o no		
	MEJORADOR DE LA HARINA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
220	Azufre Dióxido, Anhidrido Sulfuroso	0,005 (como SO2)
221	Sodio Sulfito	0,005 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Acido	0,005 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
224	Potasio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
225	Potasio Sulfito	0,005 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	0,005 (como SO2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0,005 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	0,005 (como SO2)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14 (como P2O5)
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	quantum satis
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,15
	LEUDANTE QUIMICO	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341i	Fosfato (mono) cálcico, Fosfato monobásico de Calcio, Ortofosfato (mono) cálcico	2,0 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	2,0 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)
541i	Aluminio y Sodio Fosfato Acido	0,1 (como
7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERIA		
7.3.1. Productos de repostería con levadura, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye pan dulce, facturas de panadería y otras masas de repostería con levadura)		
	ACIDULANTE (en solución de rociado)	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásco, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	



7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERIA		
7.3.1. Productos de repostería con levadura, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye pan dulce, facturas de panadería y otras masas de repostería con levadura)		
	COLORANTE	
100	Curcuma/Curcumina (como curcumina)	0,02
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina (como bixina)	0,001
	CONSERVADOR (en solución de rociado)	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,2
201	Sodio Sorbato	0,2 como ác. sórbico
202	Potasio Sorbato	0,2 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0,2 como ác. sórbico
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monoleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0

7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERIA		
7.3.1. Productos de repostería con levadura, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye pan dulce, facturas de panadería y otras masas de repostería con levadura)		
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,15

7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERIA		
7.3.2. Productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelos, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico)		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
355	Acido Adípico	0,2
338	Acido Fosfórico	2,0 (como P2O5)
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
	ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,5 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa

7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERIA		
7.3.2. Productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelos, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico)		
	AROMATIZANTES/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100i	Curcumina	0,02
101(i)	Riboflavina	quantum satis
101(ii)	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,02
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,005
122	Azorrubina	0,005
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,005
129	Rojo 40, Rojo Allura AC	0,02
132	Indigotina, Carmín de Indigo	0,02
133	Azul Brillante FCF	0,02
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0,02
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina (como bixina)	0,001
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
202	Potasio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ác. sórbico

7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERIA		
7.3.2. Productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelos, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico)		
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5
475	Esteres de Ac. Grasos con Poliglicerol	1,0
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monoleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,2

430	Polioxietilen (8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5
475	Esteres de Ac. Grasos con Poliglicerol	1,0
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monoleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0

7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERIA

7.3.2. Productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelos, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico)

	RESALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	AGENTE DE FIRMEZA/TEXTURIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	MEJORADOR DE LA HARINA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
220	Azufre Dióxido, Anhidrido Sulfuroso	0,005 (como SO2)
221	Sodio Sulfito	0,005 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Acido	0,005 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
224	Potasio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
225	Potasio Sulfito	0,005 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	0,005 (como SO2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0,005 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	0,005 (como SO2)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14 (como P2O5)
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	quantum satis
	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
903	Cera Carnauba	0,001
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,15

7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERIA

7.3.2. Productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelos, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico)

	LEUDANTE QUIMICO	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341i	Fosfato (mono) cálcico, Fosfato monobásico de Calcio, Ortofosfato (mono) cálcico	2,0 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	2,0 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)
541i	Aluminio y Sodio Fosfato Acido	0,1 (como Al)

7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERIA

7.3.3. Mezclas para preparar productos de repostería.

Se admiten las mismas funciones que para 7.3.2., excepto conservadores; y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo, preparado según las instrucciones del fabricante, responda a lo establecido para dicha categoría. Se admite también el uso de antiaglutinantes como se indica a continuación:

	ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,5 (como P2O5)

.-.-.-.-.-.-.-.

ANEXO 11d – (CAPÍTULO XIX)

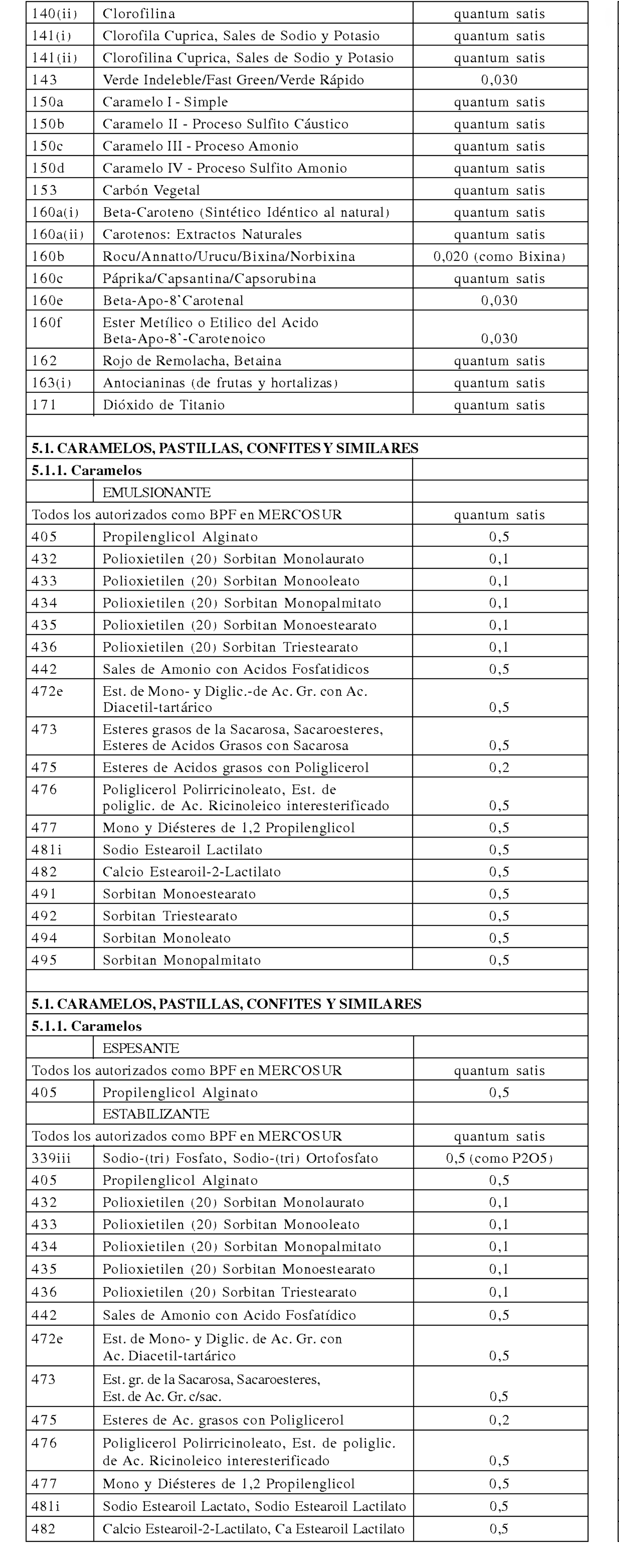
Adaptado del Reglamento Técnico "Asignación de Aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 5, confituras (caramelos, pastillas, confites, chicles, turrones, productos de cacao y productos con cacao, chocolates, bombones, baños rellenos y otros productos similares)". Resolución Nº 53/98.

CATEGORIA 5. CONFITURAS

(Caramelos, Pastillas, Confites, Chicles, Turrones, Productos de Cacao, Productos con Cacao, Chocolates, Bombones, Baños, Rellenos y otros Productos Similares)

Aditivo Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
5.1. CARAMELOS, PASTILLAS, CONFITES Y SIMILARES		
5.1.1. Caramelos		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
355	Acido Adípico	1,0
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
	AGENTE DE MASA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ANTIESPUMANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
900	Dimetilpolisiloxano	0,001
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR		quantum satis

5.1. CARAMELOS, PASTILLAS, CONFITES Y SIMILARES		
5.1.1. Caramelos		
	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,030
133	Azul Brillantina FCF	0,030
140(i)	Clorofila	quantum satis



140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0,030
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón Vegetal	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8`Carotenal	0,030
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8`-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
5.1. CARAMELOS, PASTILLAS, CONFITES Y SIMILARES		
5.1.1. Caramelos		
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatidicos	0,5
472e	Est. de Mono- y Diglic.-de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Acidos Grasos con Sacarosa	0,5
475	Esteres de Acidos grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monoleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
5.1. CARAMELOS, PASTILLAS, CONFITES Y SIMILARES		
5.1.1. Caramelos		
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acido Fosfatídico	0,5
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Est. gr. de la Sacarosa, Sacaroesteres, Est. de Ac. Gr. c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac. grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato, Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato, Ca Estearoil Lactilato	0,5

491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitán Monoleato	0,5
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
903	Cera carnauba	0,5
905a	Parafina líquida, aceite mineral	0,5
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10
5.1.2. Pastillas		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
338	Acido Fosfórico	0,5
355	Acido Adípico	1,0
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
470i	Magnesio Estearato	2,0
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
5.1.2. Pastillas		
	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmin de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0,030
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón Vegetal	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8` Carotenal	0,030
160f	Ester Metilico Etílico del Acido Beta-Apo-8` Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
5.1.2. Pastillas		
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESPESANTE	

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
470i	Magnesio Estearato	2,0
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10
	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
903	Cera Carnauba	0,5
905a	Parafina líquida, aceite mineral	0,5
5.1.3. Confites		
Además de los aditivos listados a continuación podrán encontrarse: a) los aditivos que provienen del relleno cuando el relleno es un alimento definido; y b) los aditivos indicados en 5.9, para otros rellenos.		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido tartárico	0,5
355	Acido Adípico	1,0
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
5.1.3. Confites		
	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0,030
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8`Carotenal	0,030
160f	Ester Metilico o Etílico del Acido	
	Beta-Apo-8`-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
173	Aluminio (sólo para superficie)	quantum satis
174	Plata (sólo para superficie)	quantum satis
175	Oro (sólo para superficie)	quantum satis
5.1.3. Confites		
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
470i	Magnesio Estearato	1,0
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10
5.1.4. Caramelos de Goma, Pastillas de Goma y Jaleas de Fantasía		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido tartárico	0,5
335	Acido Adipico	1,0
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
5.2. GOMA DE MASCAR O CHICLE		
	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0,030
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis

160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8`Carotenal	0,030
160f	Ester Metilico o Etílico del Acido Beta-Apo-8`-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis

5.1.4. Caramelos de Goma, Pastillas de Goma y Jaleas de Fantasía

	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
903	Cera Carnauba	0,5
905a	Parafina líquida, aceite mineral	0,05
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10

5.2. GOMA DE MASCAR O CHICLE

	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
355	Acido Adipico	1,0
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
	ANTIAGLUTINANTE/ANTIHUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ANTIESPUMANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
900	Dimetilpolisiloxano	0,001
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02
305	Ascorbil Estearato	0,02
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,02
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,02
310	Propil Galato	0,04
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,04
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,04
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

5.2. GOMA DE MASCAR O CHICLE

	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0,030
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,020 (como Bixina)
160b	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8`Carotenal	0,030
160f	Ester Metilico o Etílico del Acido Beta-Apo-8`-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis

5.2. GOMA DE MASCAR O CHICLE

	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Acidos Grasos con Sacarosa	0,5
475	Esteres de Acidos grasos con Poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,2
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato	0,2
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monoleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5

5.2. GOMA DE MASCAR O CHICLE

	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibasico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Acidos Grasos con Sacarosa	0,5
475	Esteres de Acidos grasos con Poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,2
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato	0,2

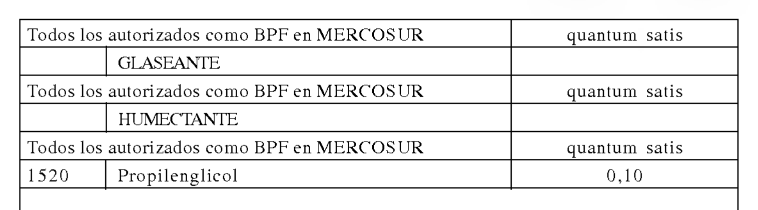
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monoleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	EXALTADOR DEL SABOR	
951	Aspartamo	0,25
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
903	Cera Carnauba	0,5
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	SECUESTRANTE	
385	Sodio-(di)EDTA Cálcico	0,01
386	Sodio-(di) EDTA	0,01

5.3. TURRONES, MAZAPANES y PASTAS de SEMILLAS COMESTIBLES CON O SIN AZUCARES		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
355	Acido Adípico	1,0
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
	AGENTE DE MASA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ANTIESPUMANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
900	Dimetilpolisiloxano	0,001
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR		quantum satis

5.3. TURRONES, MAZAPANES Y PASTAS de SEMILLAS COMESTIBLES CON O SIN AZUCARES		
	COLORANTE	
No se autoriza su uso para pastas de semillas con o sin azúcares.		
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,010
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0,030
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,030
160f	Ester Metilico o Etílico de Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis

5.3. TURRONES, MAZAPANES y PASTAS de SEMILLAS COMESTIBLES CON O SIN AZUCARES		
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	0,5
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Acidos gr. c/ Sacarosa	0,5
475	Esteres de Acidos grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monoleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

5.3. TURRONES, MAZAPANES y PASTAS de SEMILLAS COMESTIBLES CON O SIN AZUCARES		
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	0,5
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Acidos Grasos con Sacarosa	0,5
475	Esteres de Acidos grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monoleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	GELIFICANTE	



Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10

5.8. BAÑOS DE REPOSTERIA Y OTROS BAÑOS Y JARABES PARA HELADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA, CONFITURAS Y POSTRES

5.8.1. Baños de repostería y otros baños y jarabes para helados, productos de panificación y galletería, confituras y postres, listos para su uso.

	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
355	Acido Adípico	1,0
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	0,3 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,3 (como P2O5)
450iii	Sodio (tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,3 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR		quantum satis

5.8. BAÑOS DE REPOSTERIA Y OTROS BAÑOS Y JARABES PARA HELADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA, CONFITURAS Y POSTRES

5.8.1. Baños de repostería y otros baños y jarabes para helados, productos de panificación y galletería, confituras y postres, listos para su uso.

	COLORANTE	
Solamente para baños para recubrimiento. No se autoriza para los baños de repostería que contienen cacao, cuando se denominan baños de repostería con cacao.		
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,050
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,050
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,050
122	Azorrubina	0,030
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,050
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,050
131	Azul Patente V	0,050
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,050
133	Azul Brillante FCF	0,050
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0,030
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,02 (como Bixina)
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,03
160f	Ester Metilico o Etílico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,03
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)

5.8. BAÑOS DE REPOSTERIA Y OTROS BAÑOS Y JARABES PARA HELADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA, CONFITURAS Y POSTRES

5.8.1. Baños de repostería y otros baños y jarabes para helados, productos de panificación y galletería, confituras y postres, listos para su uso.

	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Esteres gr. de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ac. Grasos c/ Sacarosa	0,5
475	Esteres de Ac. grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monoleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5

5.8. BAÑOS DE REPOSTERIA Y OTROS BAÑOS Y JARABES PARA HELADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA, CONFITURAS Y POSTRES

5.8.1. Baños de repostería y otros baños y jarabes para helados, productos de panificación y galletería, confituras y postres, listos para su uso.

	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Acidos Grasos con Sacarosa	0,5
475	Esteres de Acidos grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de	

	poliglic. de Ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monoleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10

5.8. BAÑOS DE REPOSTERIA Y OTROS BAÑOS Y JARABES PARA HELADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA, CONFITURAS Y POSTRES

5.8.2. Polvos para preparar baños de repostería y otros baños y jarabes para helados, productos de panificación y galletería, confituras y postres

Se admiten las mismas funciones que para 5.8.1. excepto conservadores; los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para la categoría 5.8.1. Se admite tambien el uso de antiaglutinantes como se indica a continuación.

	ANTIAGLUTINANTE/ANTIHUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	1,0 (como P2O5)

5.9. RELLENOS PARA HELADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA, CONFITURAS Y POSTRES

5.9.1. Rellenos para helados, productos de panificación y galletería, confituras y postres listos para su uso.

	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico (rellenos no efervescentes)	0,5
334	Acido Tartárico (rellenos efervescentes)	2,0
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,5
355	Acido Adípico	0,2
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio -(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
450iii	Sodio (tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,5 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

5.9. RELLENOS PARA HELADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA, CONFITURAS Y POSTRES

5.9.1. Rellenos para helados, productos de panificación y galletería, confituras y postres listos para su uso.

	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0,030
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,02 (como Bixina)
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,03
160f	Ester Metilico o Etílico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,03
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
	CONSERVADOR (para rellenos grasos)	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)

5.9. RELLENOS PARA HELADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA, CONFITURAS Y POSTRES

5.9.1. Rellenos para helados, productos de panificación y galletería, confituras y postres, listos para su uso.

	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	0,5
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Esteres gr. de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ac. Grasos c/ Sacarosa	0,5
475	Esteres de Ac. grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monoleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5

5.9. RELLENOS PARA HELADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA, CONFITURAS Y POSTRES

5.9.1. Rellenos para helados, productos de panificación y galletería, confituras y postres listos para su uso.

	ESPESANTE	

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	0,5
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Acidos Grasos con Sacarosa	0,5
475	Esteres de Acidos grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monoleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10
5.9.2. Polvos para preparar rellenos para helados, productos de panificación y galletería, confituras y postres.		
Se admiten las mismas funciones que para 5.9.1., excepto conservadores; y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para la categoría.		
5.9.1. Se admite también el uso de antiaglutinantes como se indica a continuación:		
	ANTIAGLUTINANTES/ANTIHUMECTANTES	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	1,0 (como P2O5)

.-.-.-.-.-.-.-.

ANEXO 11e – (CAPITULO XXI)

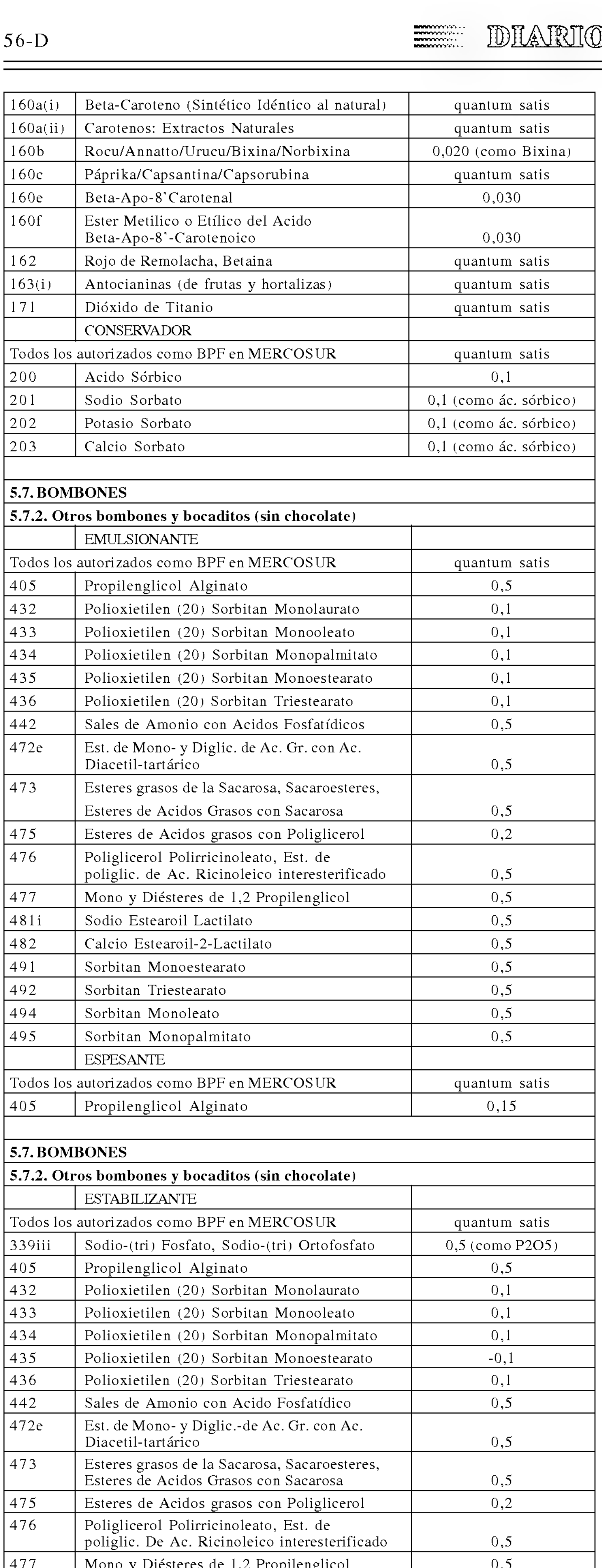
Adaptado del Reglamento Técnico "Asignación de Aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 5, confituras (caramelos, pastillas, confites, chicles, turrones, productos de cacao y productos con cacao, chocolates, bombones, baños, rellenos y otros productos similares)". Resolución Nº 53/98.

CATEGORIA 5. CONFITURAS

(Caramelos, Pastillas, Confites, Chicles, Turrones, Productos de Cacao, Productos con Cacao, Chocolates, Bombones, Baños, Rellenos y otros Productos Similares)

Aditivo	Aditivo:	Aditivo:
Número INS	FUNCION/Nombre	Concentración máxima g/100g
5.4. PRODUCTOS DE CACAO		
5.4.1. Masa de Cacao y Torta de Cacao		
No se autoriza el uso de aditivos		
5.4.2. Masa de Cacao Alcalinizada y Torta de Cacao Alcalinizada		
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono)Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
338	Acido Fosfórico	0,25
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0
5.4.3. Manteca de Cacao		
No se autoriza el uso de aditivos		
5.4.4. Cacao en Polvo y Cacao en Polvo con Azúcares		
	ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
Excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate		
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0
5.4. PRODUCTOS DE CACAO		
5.4.5. Cacao en Polvo Alcalinizado y Cacao en Polvo Alcalinizado con Azúcares		
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
338	Acido Fosfórico	0,25
	ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
Excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate		
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0
5.5. ALIMENTOS CON CACAO PARA PREPARACION DE BEBIDAS		
	ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341i	Calcio-(mono) Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono) Ortofosfato	0,2 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,2 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	0,2 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
Excepto los que imitan aroma/sabor a cacao, chocolate		
5.5. ALIMENTOS CON CACAO PARA PREPARACION DE BEBIDAS		
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acido Fosfatídico	1,0
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,2 (como P2O5)
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafost, Na Hexametafosf	0,2 (como P2O5)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P2O5)

472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Est. Gr. de la Sacarosa, Sacaroesteres, Est. de Ac. Gr. c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac. grasos con Poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitán Monoleato	0,5
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
5.5. ALIMENTOS CON CACAO PARA PREPARACION DE BEBIDAS		
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoesteaato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acido Fosfatídico	1,0
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,2 (como P2O5)
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafost, Na Hexametafosf	0,2 (como P2O5)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P2O5)
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Est. Gr. de la Sacarosa, Sacaroesteres, Est. de Ac. Gr. c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac. grasos con Poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato, Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato, Ca Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitán Monoleato	0,5
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	0,025
1520	Propilenglicol	0,10
5.6. CHOCOLATES		
5.6.1. Chocolates y Coberturas de Chocolate		
	ACIDULANTE	
330	Acido Cítrico	quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
Excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate		
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
	ESTABILIZANTE	
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	quantum satis
	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
903	Cera Carnauba	
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
5.6.2. Chocolates Rellenos y Coberturas de Chocolates Rellenas		
Además de los aditivos listados en 5.6.1. podrán encontrarse: a) los aditivos que provienen del relleno cuando el relleno es un alimento definido; y b) los aditivos indicados en 5.9, para otros rellenos.		
5.6.3. Chocolates y Coberturas de Chocolate con Ingredientes		
Además de los aditivos listados en 5.6.1. podrán encontrarse los aditivos que provienen de los ingredientes utilizados.		
5.7. BOMBONES		
5.7.1. Bombones de chocolate y bombones con chocolate		
Además de los aditivos listados en 5.6.1. podrán encontrarse los aditivos que provienen de los ingredientes y rellenos utilizados.		
5.7. BOMBONES		
5.7.2. Otros bombones y bocaditos (sin chocolate)		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
355	Acido Adípico	1,0
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
5.7. BOMBONES		
5.7.2. Otros bombones y bocaditos (sin chocolate)		
	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,0005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,0030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0,030
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis



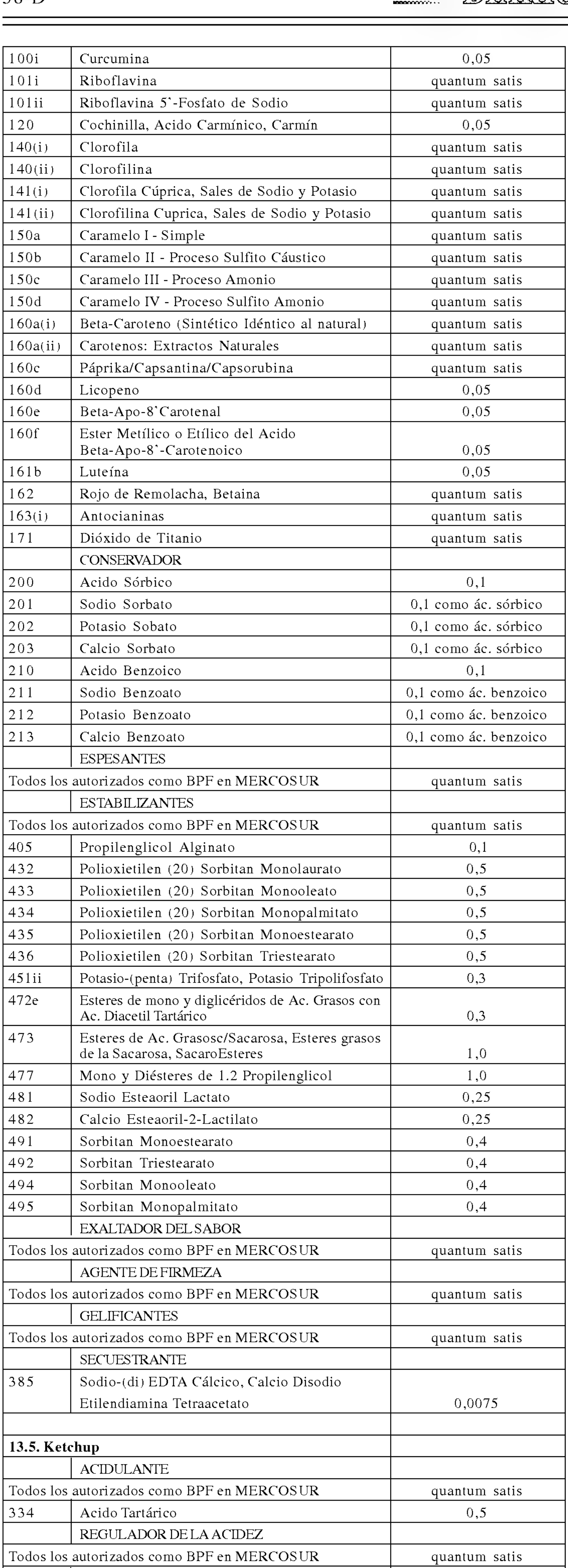
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8`Carotenal	0,030
160f	Ester Metilico o Etílico del Acido Beta-Apo-8`-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
5.7. BOMBONES		
5.7.2. Otros bombones y bocaditos (sin chocolate)		
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	0,5
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Acidos Grasos con Sacarosa	0,5
475	Esteres de Acidos grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monoleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,15
5.7. BOMBONES		
5.7.2. Otros bombones y bocaditos (sin chocolate)		
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	-0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acido Fosfatídico	0,5
472e	Est. de Mono- y Diglic.-de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Acidos Grasos con Sacarosa	0,5
475	Esteres de Acidos grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. De Ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato, Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato, Ca Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monoleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5

	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
903	Cera Carnauba	0,5
905ª	Parafina líquida, aceite mineral	0,5
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10

ANEXO 11f – (CAPITULO XXIII)
LISTA DE ASIGNACION DE ADITIVOS Y SUS LIMITES A SALSAS, CONDIMENTOS Y ADEREZOS.
RESOLUCION GMC Nº 141/96.
GRUPO 13 SALSAS, CONDIMENTOS Y ADEREZOS

Aditivo Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
13.1. Condimentos vegetales o especias		
	ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	1,0
13.2. Salsas emulsionadas (incluye salsas o aderezos a base de mayonesa)		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato de	0,5
335ii	Sodio Tartrato de	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,05 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,05 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,03 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,03 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100i	Curcumina	0,05
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,05
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160d	Licopeno	0,05
160e	Beta-Apo-8`Carotenal	0,05
160f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8`-Carotenoico	0,05
161b	Luteína	0,05
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
	CONSERVADOR	
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
202	Potasio Sorbato	0,1 como ác. sórbico

203	Calcio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
210	Acido Benzoico	0,1
211	Sodio Benzoato	0,1 como ác. benzoico
212	Potasio Benzoato	0,1 como ác. benzoico
213	Calcio Benzoato	0,1 como ác. benzoico
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,8
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil Tartárico	1,0
473	Esteres de Ac. Grasos c/Sacarosa, Esteres grasos de la Sacarosa, SacaroEsteres	1,0
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	1,0
481	Sodio Esteaoril Lactato	1,0
482	Calcio Esteaoril-2-Lactilato	1,0
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,8
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	1,0
473	Esteres de Ac. Grasosc/Sacarosa, Esteres grasos de la Sacarosa, SacaroEsteres	1,0
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	1,0
481	Sodio Esteaoril Lactato	1,0
482	Calcio Esteaoril-2-Lactilato	1,0
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
	EXALTADOR DEL SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	SECUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0075
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,3
13.3. Mayonesa		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,05 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,05 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,03 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,03 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTES	
100i	Curcumina	0,01
140(i)	Clorofila	0,05
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	0,05
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	0,01
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	0,01
160b	Annatto, Bixina, Norbixina, Urucú, Rocú	0,001
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betaina	0,05
	CONSERVADOR	
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
202	Potasio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
	EXALTADOR DEL SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
401	Sodio Alginato	0,1
402	Potasio Alginato	0,1
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	0,1
410	Goma Garrofín, Goma Caroba, Goma Algarrobo, Goma Jatai	0,1
412	Goma Guar	0,1
413	Goma Tragacanto, Tragacanto, Goma Adragante	0,1
414	Goma Arábiga, Goma Acacia	0,1
415	Goma Xántica, Goma Xantan, Goma de Xantano	0,1
440	Pectina/Pectina Amidada	0,1
460i	Celulosa Microcristalina	0,1
466	Carboximetilcelulosa Sódica	0,1
	SECUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0075
13.4. Salsas no emulsionadas		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,5
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
	ANTIESPUMANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,05 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,05 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,03 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,03 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE *(excepto para salsas de tomate o a base de tomate)*	



100i	Curcumina	0,05
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,05
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160d	Licopeno	0,05
160e	Beta-Apo-8`Carotenal	0,05
160f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8`-Carotenoico	0,05
161b	Luteína	0,05
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
	CONSERVADOR	
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
202	Potasio Sobato	0,1 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
210	Acido Benzoico	0,1
211	Sodio Benzoato	0,1 como ác. benzoico
212	Potasio Benzoato	0,1 como ác. benzoico
213	Calcio Benzoato	0,1 como ác. benzoico
	ESPESANTES	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESTABILIZANTES	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,1
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil Tartárico	0,3
473	Esteres de Ac. Grasosc/Sacarosa, Esteres grasos de la Sacarosa, SacaroEsteres	1,0
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	1,0
481	Sodio Esteaoril Lactato	0,25
482	Calcio Esteaoril-2-Lactilato	0,25
491	Sorbitan Monoestearato	0,4
492	Sorbitan Triestearato	0,4
494	Sorbitan Monooleato	0,4
495	Sorbitan Monopalmitato	0,4
	EXALTADOR DEL SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	AGENTE DE FIRMEZA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	GELIFICANTES	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	SECUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0075
13.5. Ketchup		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5

336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	CONSERVADOR	
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
202	Potasio Sobato	0,1 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	EXALTADOR DEL SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	SECUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0075
13.6. Mostaza de mesa		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,05 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,05 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,03 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,03 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTES	
100i	Curcumina	0,03
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina (sólo para mostaza preparada con Sinapis alba)	0,03
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,03
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160d	Licopeno	0,03
160e	Beta-Apo-8`Carotenal	0,03
160f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8`-Carotenoico	0,03
161b	Luteína	0,03
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas	quantum satis
	CONSERVADOR	
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
202	Potasio Sobato	0,1 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
210	Acido Benzoico	0,1
211	Sodio Benzoato	0,1 como ác. benzoico
212	Potasio Benzoato	0,1 como ác. benzoico
213	Calcio Benzoato	0,1 como ác. benzoico

	EXALTADOR DEL SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
473	Esteres de Ac. Grasos c/Sacarosa, Esteres grasos de la Sacarosa, SacaroEsteres	1
481	Sodio Esteaoril Lactato	0,25
482	Calcio Esteaoril-2-Lactilato	0,25
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	SECUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0075
13.7. Salsas deshidratadas		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
	ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, calcio-(tri) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,05 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,05 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,03 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,03 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100i	Curcumina	0,05
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,05
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160d	Licopeno	0,05
160e	Beta-Apo-8`Carotenal	0,05
160f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8`-Carotenoico	0,05
161b	Luteína	0,05
162	Rojo de Remolacha, Betanina	quantum satis
163(i)	Antocianinas	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
	CONSERVADOR	
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
210	Acido Benzoico	0,1
211	Sodio Benzoato	0,1 (como ác. benzoico)
212	Potasio Benzoato	0,1 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	0,1 (como ác. benzoico)
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,8
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil Tartárico	1,0
473	Esteres de Ac. Grasos c/Sacarosa, Esteres grasos de la Sacarosa, SacaroEsteres	1,0
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	
481	Sodio Esteaoril Lactato	1,0
482	Calcio Esteaoril Lactilato	1,0
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,8
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	1,0
473	Esteres de Ac. Grasosc/Sacarosa, Esteres grasos de la Sacarosa, SacaroEsteres	1,0
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	1,0
481	Sodio Esteaoril Lactato	1,0
482	Calcio Esteaoril-2-Lactilato	1,0
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
	EXALTADOR DEL SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	SECUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina	0,0075
13.8. Condimentos preparados		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
	ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) ortofosfato	1,0 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100i	Curcumina	0,05
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,05

140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160d	Licopeno	0,05
160e	Beta-Apo-8`Carotenal	0,05
160f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8`-Carotenoico	0,05
161b	Luteína	0,05
162	Rojo de Remolacha, Betanina	quantum satis
163(i)	Antocianinas	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
	CONSERVADOR	
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
202	Potasio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	EXALTADOR DEL SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	SECUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0075
13.9. Sal y sales adicionadas		
	ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
470i	Magnesio, Estearato, compuesto	2,0
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	EXALTADOR DEL SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

.-.-.-.-.-.-.-.

ANEXO 11g – (CAPITULO XXV)
LISTA DE ASIGNACION DE ADITIVOS Y SUS LIMITES A BEBIDAS NO ALCOHOLICAS GASIFICADAS Y NO GASIFICADAS. RESOLUCION GMC Nº 141/96.
GRUPO 16 - BEBIDAS

Aditivo	Aditivo:	Aditivo:
Número INS	FUNCION/Nombre	Concentración máxima g/100g
16.2. Bebidas analcohólicas		
16.2.2. Bebidas no gasificadas y gasificadas		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
355	Acido Adípico	0,2
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio -(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	0,01 (como PO4H3)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	0,01 (como PO4H3)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	0,01 (como PO4H3)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	0,01 (como PO4H3)
	ANTIESPUMANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
900	Dimetilpolisiloxano	0,001
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,01
305	Ascorbil Estearato	0,01
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100i	Curcumina	0,01
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,01
110	Amarillo Ocaso	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,01
123	Amaranto	0,005
124	Rojo Punzó	0,005
127	Eritrosina	0,001
129	Rojo Allura	0,01
131	Azul patente	0,005
132	Indigotina/Carmin de Indigo	0,01
133	Azul Brillante	0,01
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF	0,005
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,005
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160d	Licopeno	0,01
160e	Beta-Apo-8`Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8`-Carotenoico	0,01
161b	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Oxido de Titanio	quantum satis
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,03 bebidas con gas
201	Sodio Sorbato	0,03 (como ác. sórbico), con gas
202	Potasio Sorbato	0,03 (como ác. sórbico), con gas
203	Calcio Sorbato	0,03 (como ác. sórbico), con gas
200	Acido Sórbico	0,08 bebidas sin gas
201	Sodio Sorbato	0,08 (como ác. sórbico), sin gas
202	Potasio Sorbato	0,08 (como ác. sórbico), sin gas
203	Calcio Sorbato	0,08 (como ác. sórbico), sin gas
210	Acido Benzoico	0,05
211	Sodio Benzoato	0,05 (como ác. benzoico)
212	Potasio Benzoato	0,05 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	0,05 (como ác. benzoico)
216	Propil para-Hidroxibenzoato, Propilparabeno	0,03

217	Sodio Propil para-Hidroxibenzoato, Na Propilparabeno	0,03
218	Metil para-Hidroxibenzoato, Metilparabeno	0,03
219	Sodio Metil para-Hidroxibenzoato, Na Metilparabeno	0,03
220	Azufre Dióxido, Anhídrido Sulfuroso	0,004
221	Sodio Sulfito	0,004 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Acido	0,004 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	0,004 (como SO2)
224	Potasio Metabisulfito	0,004 (como SO2)
225	Potasio Sulfito	0,004 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	0,004 (como SO2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0,004 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	0,004 (como SO2)
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,03
443	Aceites Vegetales Bromados, Aceites Brominados	0,0015
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	0,03
445ii	Esteres Glicéridos de la Colofonia	0,01
472e	Esteres de Mono- y Diglicéridos de Ac. Grasos en Ac. Diacetil-tartárico	0,04
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ac. Grasos con sacarosa	0,1
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	0,001
	EXALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESPUMANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
958	Glicirricina	0,005
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	SECUESTRANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	0,0035

16.2. Bebidas analcohólicas

16.2.3. Preparados líquidos para obtener bebidas gasificadas (para uso industrial) y no gasificadas

Se admiten las mismas funciones que para 16.2.2. y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo.

16.2. Bebidas analcohólicas

16.2.4. Polvos para preparar bebidas gasificadas y no gasificadas

Se admiten las mismas funciones que para 16.2.2. excepto conservadores; y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo. Se admite también el uso de antiaglutinantes como se indica a continuación:

	ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	1,0

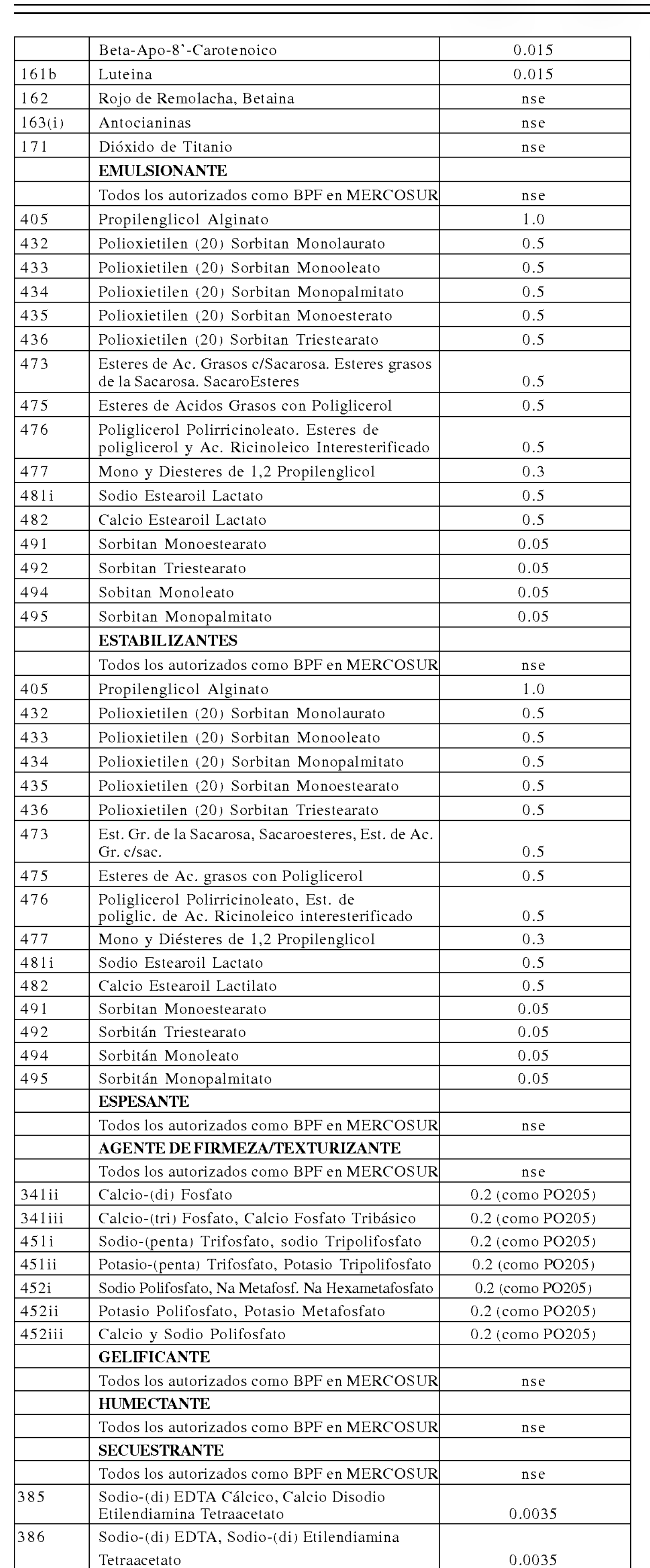
.-.-.-.-.-.-.

ANEXO 11 h – (CAPITULO XXVIII)
LISTA DE ASIGNACION DE ADITIVOS Y SUS LIMITES A HELADOS, MEZCLAS Y POLVOS PARA PREPARAR HELADOS.

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCION/Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100 g
	1. Helados listos para consumo	
	ACIDULANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	nse
334	Acido Tartárico	0.1
355	Acido Adípico	0.2
	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Nse
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0.1
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0.1
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	0.1
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0.1
337	Potasio y Sodio Tartrato	0.1
339i	Sodio-(mono) fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	0.2 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	0.2 (como P2O5)
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0.2 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio Ortofosfato	0.2 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Otofosfato	0.2 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0.2 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	0.2 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Difosfato. Sodio Difosfato	0.2 (como P2O5)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	0.2 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato. Sodio Pirofosfato	0.2 (como P2O5)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato. K Pirofosfato Neutro	0.2 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato. Calcio Bifosfato. Calcio Difosfato Diácido	0.2 (como P2O5)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato. Sodio Tripolifosfato	0.2 (como P2O5)
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato. Potasio Tripolifosfato	0.2 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	nse
304	Ascorbil Palmitato	0.02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0.05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0.05 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0.02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol BHA	0.02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0.01 sobre materia grasa*

* para productos que contienen aceites o grasas vegetales, excluyendo manteca de cacao*

	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100i	Curcumina	0,015
101i	Riboflavina	nse
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	nse
102	Tartrazina	0.015
110	Amarillo ocaso FCF, Amarillo Sunset	0.01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0.015
122	Azorrubina	0.005
123	Amaranto, Bordeaux S	0.01
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0.01
127	Eritrosina	0.001
129	Rojo 40, Rojo Allura AC	0.015
131	Azul Patente V	0.015
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0.015
133	Azul Brillantina FCF	0.015
140(i)	Clorofila	nse
140(ii)	Clorofilina	nse
141(i)	Clorofila Cuprica	nse
141(ii)	Clorofilina Cuprica	nse
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0.01
150a	Caramelo I - Simple	nse
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	nse
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	nse
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	nse
153	Carbón Vegetal	nse
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	nse
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	nse
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0.002 (como Bixina)
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	nse
160d	Licopeno	0.015
160e	Beta-Apos-8`Carotenal	0.015
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido	



	Beta-Apo-8`-Carotenoico	0.015
161b	Luteina	0.015
162	Rojo de Remolacha, Betaina	nse
163(i)	Antocianinas	nse
171	Dióxido de Titanio	nse
	EMULSIONANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	nse
405	Propilenglicol Alginato	1.0
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0.5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0.5
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0.5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoesterato	0.5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0.5
473	Esteres de Ac. Grasos c/Sacarosa. Esteres grasos de la Sacarosa. SacaroEsteres	0.5
475	Esteres de Acidos Grasos con Poliglicerol	0.5
476	Poliglicerol Polirricinoleato. Esteres de poliglicerol y Ac. Ricinoleico Interesterificado	0.5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0.3
481i	Sodio Estearoil Lactato	0.5
482	Calcio Estearoil Lactato	0.5
491	Sorbitan Monoestearato	0.05
492	Sorbitan Triestearato	0.05
494	Sobitan Monoleato	0.05
495	Sorbitan Monopalmitato	0.05
	ESTABILIZANTES	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	nse
405	Propilenglicol Alginato	1.0
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0.5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0.5
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0.5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0.5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0.5
473	Est. Gr. de la Sacarosa, Sacaroesteres, Est. de Ac. Gr. c/sac.	0.5
475	Esteres de Ac. grasos con Poliglicerol	0.5
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. Ricinoleico interesterificado	0.5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0.3
481i	Sodio Estearoil Lactato	0.5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0.5
491	Sorbitan Monoestearato	0.05
492	Sorbitán Triestearato	0.05
494	Sorbitán Monoleato	0.05
495	Sorbitán Monopalmitato	0.05
	ESPESANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	nse
	AGENTE DE FIRMEZA/TEXTURIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	nse
341ii	Calcio-(di) Fosfato	0.2 (como PO205)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0.2 (como PO205)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, sodio Tripolifosfato	0.2 (como PO205)
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0.2 (como PO205)
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosf. Na Hexametafosfato	0.2 (como PO205)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0.2 (como PO205)
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	0.2 (como PO205)
	GELIFICANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	nse
	HUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	nse
	SECUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	nse
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0.0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	0.0035

2. Mezclas para preparar helados

Se admiten las mismas funciones que para 1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo.

3. Polvos para preparar helados

Se admiten las mismas funciones que para 1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo.

Se admite también el uso de antiaglutinantes como se indica a continuación.

	ANTIAGLUTINANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	nse
341iii	Calcio-(tri) Fosfato	1.0

-.-.-.-.-.-.-.

ANEXO 11 i – (CAPITULO XXX)

Adaptado del Reglamento Técnico "Asignación de Aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 19: Postre". Resolución Nº 54/98.

CATEGORIA 19. POSTRES

Aditivo Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
19.1. POSTRES DE GELATINA (con gelatina como único formador de gel)		
19.1.1. Listos para el consumo		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,2
355	Acido Adípico	0,2
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	0,2 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Fosfato	0,2 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
19.1. POSTRES DE GELATINA (con gelatina como único formador de gel)		
19.1.1. Listos para el consumo		
	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,015
110	Amarillo ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,015
122	Azorrubina	0,01
123	Amaranto, Bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,01
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,015
131	Azul Patente V	0,015
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,015
133	Azul Brillante FCF	0,015
140i	Clorofila	quantum satis
140ii	Clorofilina	quantum satis
141i	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141ii	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0,015
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160ai	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160aii	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,001 (como Bixina)
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8`Carotenal	0,015
160f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8`-Carotenoico	0,015
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
19.1. POSTRES DE GELATINA (con gelatina como único formador de gel)		
19.1.2. Polvos para prepararlos		

Se admiten las mismas funciones que para 19.1.1: y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo. Se admite también el uso de antiaglutinantes y humectantes como se indica a continuación:

	ANTIAGLUTINANTE/ANTIHUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	2,5
470i	Magnesio Estearato	2
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
19.2. OTROS POSTRES (con o sin gelatina, con o sin almidones, con o sin gelificantes)		
19.2.1. Listos para el consumo		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,2
355	Acido Adípico	0,2
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	0,2 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Fosfato	0,2 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
19.2. OTROS POSTRES (con o sin gelatina, con o sin almidones, con o sin gelificantes)		
19.2.1. Listos para el consumo		
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,015
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,015
122	Azorrubina	0,01
123	Amaranto, Bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,01
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,015
131	Azul Patente V	0,015
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,015
133	Azul Brillante FCF	0,015
140i	Clorofila	quantum satis
140ii	Clorofilina	quantum satis
141i	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141ii	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0,015
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160ai	Beta-Caroteno (sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160aii	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,001 (como Bixina)
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8' Carotenal	0,015
160f	Ester Metilico Etílico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	0,015
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis

171	Dióxido de Titanio	quantum satis
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,05
201	Sodio Sorbato	0,05 como ác. sórbico
202	Potasio Sorbato	0,05 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0,05 como ác. sórbico
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
19.2. OTROS POSTRES (con o sin gelatina, con o sin almidones, con o sin gelificantes)		
19.2.1. Listos para el consumo		
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
473	Esteres de ác. grasos de la Sacarosa, Sacaro esteres	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monoleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Poliexietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Poliexietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Poliexietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
450iii	Sodio-(tetra) Pirofosfato Neutro	0,3 (como P2O5)
473	Esteres de ác. grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monoleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	AGENTE DE FIRMEZA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
19.2. OTROS POSTRES (con o sin gelatina, con o sin almidones, con o sin gelificantes)		
19.2.2. Polvos para prepararlos		
Se admiten las mismas funciones que para 19.1.1; y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo. Se admite también el uso de antiaglutinante y humectantes como se indica a continuación:		
	ANTIAGLUTINANTE/ANTIHUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	2,5
470i	Magnesio Estearato	2,0
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

.-.-.-.-.-.-.

Sección VI
SOPORTES Y DISOLVENTES

Artículo 3.6.1. - A los efectos de las presentes disposiciones, soportes incluidos los disolventes soportes, son sustancias utilizadas para disolver, diluir, dispersar o modificar físicamente o de cualquier otro modo un aditivo alimentario sin alterar su función tecnológica (y sin ejercer por sí mismos ningún efecto tecnológico) a fin de facilitar su manejo, aplicación o uso.

Se permite el empleo como soportes de aditivos de las sustancias que se presentan en el ANEXO 12 de este Capítulo. No se exigirá para ellos la declaración en el rótulo como ingredientes.

No se incluyen en esta lista:
a) las sustancias consideradas generalmente como productos alimenticios o ingredientes,
b) los aminoácidos y sus sales (excepto los que son aditivos),
c) las sustancias que tienen principalmente función de aditivo acidificante o regulador de la acidez.
Se incluye también los diluyentes o soportes autorizados en el artículo 3.3.17. de este volumen para aditivos aromatizantes/saborizantes.

ANEXO 12
SOPORTES Y DISOLVENTES
SOPORTES PERMITIDOS

INS	DENOMINACION	USO
	Propano-1,2-diol	Colorantes, emulgentes (propilen glicol) Antioxidantes y enzimas
422	Glicerina	
420	Sorbitol	
421	Mannitol	
953	Isomaltosa o isamaltitol	
965	Maltitol	
966	Lactitol	
967	Xilitol	
400-404	Acido algínico y sus sales sódicas, potásicas, cálcicas y amónicas	
405	Alginato de propano 1,2 diol	
406	Agar-agar	
407	Carragenano	
410	Goma garrofin	
412	Goma guar	
413	Goma tragacanto	
414	Goma arábiga	
415	Goma xantano	
440	Pectinas	
460	Celulosa (microcristalina o en polvo)	
461	Metil celulosa	
463	Hidroxipropil celulosa	
464	Hidroxipropil metil celulosa	
465	Etilmetil celulosa	
466	Carboximetil celulosa sódica Carboximetil celulosa	
322	Lecitinas	Sólo en colorantes y antioxidantes solubles en grasas.
432-436	Polisorbatos 20, 40, 60, 65 y 80	Idem anterior.
470 (b)	Sales magnésicas de ácidos grasos	Idem anterior.
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Idem anterior.
472 (a)	Esteres acéticos de los mono y	Idem anterior.
	diglicéridos de los ácidos grasos	
472 (b)	Esteres monoacetil y diacetil tartárico de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Idem anterior.
473	Sucroésteres de los ácidos grasos	Idem anterior.
475	Esteres poliglicéridos de ácidos grasos	Idem anterior.
491	Sorbitán, monoestearato de	Sólo en colorantes y antiespumantes.
492	Sorbitán, triestearato de	Idem anterior.
493	Sorbitán, monolaureato de	Idem anterior.
494	Sorbitán, monooleato de	Idem anterior.
495	Sorbitán, monopalmitato de Polietilen glicol	Sólo en preparaciones enzimáticas, máximo 10%
1404 1410	Almidón oxidado Fosfato de monoalmidón	
1412	Fosfato de dialmidón	
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	
1420	Fosfato acetilado	
1422	Adipato de dialmidón acetilado	
1440	Almidón hidroxipropilado	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	
1450	Octenil succinato sódico de almidón	
170	Carbonato cálcico	
501	Carbonatos potásicos	
504	Carbonatos magnésicos	
508	Cloruro potásico	
509	Cloruro cálcico	
511	Cloruro magnésico	
514	Sulfato sódico	
515	Sulfato potásico	
516	Sulfato cálcico	
517	Sulfato amónico	
341	Fosfato de calcio	
263	Acetato cálcico	
331	Citratos sódicos	
332	Citratos potásicos	
577	Gluconato potásico	
640	Glicina y su sal sódica-Citrato de trietilo	
1518	Triacetato de glicerilo (triacetina)	
551	Dióxido de silicio	Emulgentes y colorantes, máximo 5%
552	Silicato cálcico	Idem anterior.
553(c)	Talco	Sólo en colorantes máximo 5%
558	Bentonita	Idem anterior.
559	Silicato alumínico (caolín)	Idem anterior.
901	Cera de abejas	Sólo en colorantes
1200	Polidextrosa	

ANEXO 13
LISTA DE ADITIVOS A SER USADOS SEGUN BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION
LISTA DE ADITIVOS BPF

NUMERO INS	NOMBRE DEL ADITIVO ALIMENTARIO	CLASE FUNCIONAL (Ver abreviaturas al pie)
260	Acido Acético	ACREG/CONS
400	Acido Algínico	ESP/EST
300	Acido Ascórbico	ANT/FLO
330	Acido Cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC/AROSAB
315	Acido Eritórbico, Acido Isoascorbico	ANT
570i	Acido Esteárico, Acido Octadecanoico	ANESP/GLA
297	Acido Fumárico	ACI/ACREG
574	Acido Glucónico	ACI/ACREG/RAI
620	Acido Glutamico	EXA
630	Acido Inosinico	EXA
270	Acido Láctico	ACI/ACREG
296	Acido Málico	ACI/ACREG
280	Acido Propiónico	CONS
406	Agar	ESP/EST/GEL
559	Aluminio Silicato	ANAH
554	Aluminio y Sodio Silicato, Sodio Aluminosilicato	ANAH
1100	Amilasa	FLO
403	Amonio Alginato	ESP/EST
503ii	Amonio Bicarbonato, Amonio Carbonato Acido	ACREG/RAI
503i	Amonio Carbonato	ACREG/RAI
527	Amonio Hidróxido	ACREG
517	Amonio Sulfato	FLO/EST
624	Amonio-(mono) Glutamato	EXA
263	Calcio Acetato	CONS/EST/ACREG
404	Calcio Alginato	ESP/EST/GEL/ANESP
302	Calcio Ascorbato	ANT
170i	Calcio Carbonato	ANAH/EST/ACREG/FIR
509	Calcio Cloruro	EST/FIR
623	Calcio Diglutamato	EXA
526	Calcio Hidróxido	ACREG/FIR
327	Calcio Lactato	ACREG/FLO/FIR
529	Calcio Oxido	ACREG/FLO
282	Calcio Propionato	CONS
552	Calcio Silicato	ANAH
516	Calcio Sulfato	FLO/SEC/FIR
333	Calcio-(tri) Citrato, Calcio Citrato	ACREG/SEC/ANT/FIR/EST
290	Carbono Dioxido	CONS
466	Carboximetilecelulosa Sódica	ESP/EST/EMU

407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	ESP/EST/GEL
460i	Celulosa Microcristalina	EST/EMU/FIR/ANAH/ESP
902	Cera Candelilla	GLA
901	Cera de Abejas, Blanca y Amarilla	GLA
1001i	Colina Acetato	EMU
1001ii	Colina Carbonato	EMU
1001iv	Colina Citrato	EMU
1001iii	Colina Cloruro	EMU
1001vi	Colina Lactato	EMU
1001v	Colina Tartrato	EMU
472f	Esteres de Mono- y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Acético y Tartárico	EMU/EST/SEC
472a	Esteres de Mono- y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Acético	EMU/EST/SEC
472c	Esteres de Mono- y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Cítrico	EMU/EST/SEC/ANT
472b	Esteres de Mono- y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Láctico	EMU/EST/SEC
472d	Esteres de Mono- y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Tartárico	EMU/EST/SEC
471	Esteres de Mono- y Diglicéridos de Ac. Grasos	EMU/EST/ANESP
422	Glicerina. Glicerol	HUM
575	Glucono-Delta-Lactona	ACREG/RAI/ACI
1102	Glucosa Oxidasa	ANT
414	Goma Arábiga. Goma Acacia	ESP/EST/EMU
410	Goma Garrofín. Goma Caroba. Goma Algarrobo. Goma Jatai	ESP/EST
412	Goma Guar	ESP/EST/EMU
416	Goma Karaya. Goma Sterculia. Goma Caraya	ESP/EST/EMU
425	Goma Konjae	ESP/EST/EMU/GEL
904	Goma Laca. Shellac	GLA
413	Goma Tragacanto. Goma Adragante	ESP/EST/EMU
415	Goma Xántica. Goma Xantan. Goma de Xantano	ESP/EST/EMU
463	Hidroxipropil Celulosa	ESP/EST/EMU
953	Isomalta. Isomaltitol	EDU/GLA
966	Lactitol	EDU/FIR
322	Lecitinas	EMU/ANT/EST
504i	Magnesio Carbonato. Magnesio Carbonato Básico	ACREG/ANAH/ESTCOL
625	Magnesio Glutamato. Magnesio Diglutamato	EXA
528	Magnesio Hidróxido	ANAH/ACREG/ESTCOL
530	Magnesio Oxido	ANAH
553i	Magnesio Silicato	ANAH
965	Maltitol y Jarabe de Maltitol	EDU/EST/EMU
421	Manitol	EDU/HUM/EST
461	Metilcelulosa. Metil Celulosa	ESP/EST/EMU
465	Metiletilcelulosa. Metil. Etil Celulosa	ESP/EMU/EST/FOA
440	Pectina/Pectina amidada	ESP/EST/GEL
1200	Polidextrosa	AGC/ESP/EST/HUM/FIR
402	Potasio Alginato	ESP/EST
303	Potasio Ascorbato	ANT
501i	Potasio Carbonato	ACREG/EST
525	Potasio Hidróxido. Potasa Cáustica	ACREG
283	Potasio Propionato	CONS
515	Potasio Sulfato	ACREG
622	Potasio-(mono) Glutamato	EXA
332ii	Potasio-(tri) Citrato, Potasio Citrato	ACREG/SEC/EST
470	Sales de Al. Ca. Mg. K. Na. y NH4 con Ac. Grasos	EMU/EST/ANAH
551	Silicio Dióxido. Sílice	ANAH
401	Sodio Alginato	ESP/EST/GEL
301	Sodio Ascorbato	ANT
500ii	Sodio bicarbonato. Sodio Carbonato Acido	ACREG/RAI/ANAH/EST
500i	Sodio Carbonato	ACREG/RAI/ANAH
316	Sodio Eritorbato	ANT/CONS
524	Sodio Hidróxido	ACREG
325	Sodio Lactato	HUM/ANT
281	Sodio Propionato	CONS
627	Sodio-(d) Guanilato. Sodio-(di) 5 -Guanilato	EXA
631	Sodio-(di) Inosinato. Sodio-(di) 5 -Inosinato	EXA
621	Sodio-(mono) Glutamato. Sodio Monoglutamato	EXA
331ii	Sodio-(tri) Citrato. Sodio Citrato	ACREG/SEC/EMU/EST
420	Sorbitol y Jarabe de Sorbitol. D-Sorbita	EDU/HUM/SEC/FIR/EMU
553iii	Talco	ANAH
967	Xilitol. Xilita	EDU/HUM/EST/EMU/ESP

ABREVIATURAS

ACREG = Regulador de la Acidez
ACI = Acidulante
AGC = Agente de masa
ANAH = Antiaglutinante/Antihumectante
ANESP = Antiespumante
ANT = Antioxidante
ARO = Aromatizante/saborizante
COL = Colorante
CONS = Conservador
EDU = Edulcorante
EMU = Emulsionante/Emulsificante
ESP = Espesante
EST = Estabilizante
ESTCOL = Estabilizante del color
EXA = Resaltador de Sabor
FIR = Agente de firmeza o Endurecedor o Texturizante
FLO = Mejorador de la Harina
FOA = Espumante
GAS = Gaseante
GEL = Gelificante
GLA = Glaseante
HUM = Humectante
RAI = Leudante químico
SEC = Secuestrante

.-.-.-.-.-.-.

CAPITULO IV
COADYUVANTES DE TECNOLOGIA
Sección I
DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 4.1.1. - Los coadyuvantes de tecnología pueden cumplir diversas funciones en los procesos de elaboración en los que participan.

De acuerdo a la función se puede distinguir los siguientes tipos:

a) catalizadores: sustancias que inician y/o aceleran las reacciones químicas y enzimáticas;

b) fermentos biológicos: levaduras y otros microorganismos utilizados en procesos de tecnología alimentaria que involucran fermentaciones;

c) agentes de clarificación/filtración: sustancias que tienen la propiedad de clarificar y auxiliar la filtración de alimentos, facilitando la absorción de las impurezas y su remoción en el momento de la filtración;

d) agentes de coagulación: sustancias que promueven la coagulación, facilitando la separación de las sustancias durante el proceso, o la modificación de la textura del alimento, con excepción de los cuajos;

e) Agentes de control de microorganismos: sustancias que tienen la propiedad de controlar y/o inhibir el desarrollo de los microorganismos en determinada fase del proceso de fabricación del alimento;

f) agentes de floculación: sustancias que promueven la floculación con el objeto de facilitar la separación de algunas sustancias del medio;

g) agentes y soportes de inmovilización de enzimas: sustancias que actúan como agentes o soportes para la inmovilización de enzimas;

h) agentes de lavado y/o pelado: sustancias que tienen la propiedad de actuar sobre la superficie de productos de origen vegetal o animal, facilitando la limpieza y/o pelado;

i) agentes de enfriamiento/congelamiento por contacto: sustancias que promueven el enfriamiento congelamiento por contacto;

j) agentes desgomantes: sustancias que favorecen la remoción o separación de gomas y/o mucílagos;

k) enzimas o preparaciones enzimáticas: sustancias de origen animal, vegetal o microbiano que actúan favoreciendo las reacciones químicas deseables;

l) gases o propelentes, gases para embalajes: gases inertes que sirven de vehículo para propeler alimentos o desplazar el aire en los embalajes o envases;

m) lubricantes, agentes desmoldantes, antiadherentes, auxiliares de moldeo: sustancias que lubrican evitando la adherencia y auxiliando en el moldeo y desmoldeo;

n) nutrientes para fermentos biológicos: sustancias que nutren a los fermentos biológicos de modo que mantengan su desempeño durante el proceso de fermentación;

ñ) resinas de intercambio iónico, membranas y tamices moleculares: sustancias que posibilitan la separación, fraccionamiento o intercambio de componentes de alimentos;

o) solventes de extracción y procesamiento: sustancias que tienen la capacidad de disolver parte de los componentes de un alimento, facilitando su extracción y separación;

p) agentes de inhibición enzimática antes de la etapa de blanqueo: sustancias que inhiben reacciones enzimáticas de oxidación;

q) detergentes: sustancias que modifican la tensión superficial en alimentos.

Sección II
DISPOSICIONES PARTICULARES SOBRE COADYUVANTES DE TECNOLOGIA
Enzimas

Artículo 4.2.1. - Se reconocen las siguientes enzimas utilizadas en los procesos de elaboración de alimentos:

ENZIMAS	FUNCION
Amilasa de Aspergillus niger y Aspergillus Orizae y bacillus subtillis	Tratamiento de harina
Proteasas	
i) proteasa	Tratamiento de harina
ii) papaína	Realzador de sabor
iii) bromelina	Tiernizante
iv) ficina	Estabilizador
Glucosa oxidasa	Antioxidante
Invertasa	Estabilizante
Lipasa	Realzador del sabor
Lisozima	Conservador

Disolventes de extracción

Artículo 4.2.2. - Se permite el empleo de los siguientes productos químicos como disolventes de extracción en el procesamiento de alimentos:

Acetato de etilo
Acetona
Butano
1 Butanol
Ciclohexano
Diclorometano
Dióxido de carbono
Eter de petróleo
Eter dibutírico
Eter dietílico
Eter metil cetona
Hexano Isobutano
Metanol
Propano
Tolueno
Tricloroetileno

CAPITULO V
REQUISITOS HIGIENICOS PARA LA MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS
Sección I
HABILITACION Y REGISTRO

Artículo 5.1.1. - Toda empresa alimentaria, para obtener la habilitación ante la Dirección de Bromatología deberá satisfacer las exigencias establecidas en el presente Capítulo, sin perjuicio de las disposiciones particulares que le correspondieran.

Artículo 5.1.2. - A los efectos del presente Capítulo quedan comprendidas en la denominación de empresas alimentarias aquellas definidas en el artículo 1.1.40.

Artículo 5.1.3. - Toda empresa alimentaria, para iniciar sus actividades o cuando se presente cualquier situación de las indicadas en el artículo 5.1.8., deberá obtener la habilitación y el registro bromatológico correspondiente.

Artículo 5.1.4. - El registro bromatológico será otorgado por la Dirección de Bromatología y será el que se utilizará en la formación del número de registro de alimentos.

La habilitación de cualquier empresa alimentaria debe ser solicitada por parte del titular de la empresa alimentaria o su representante legal.

La Dirección de Bromatología podrá exigir la firma de un técnico responsable cuando en un caso particular y por razones fundadas, la misma lo entienda necesario para mejor proveer.

Artículo 5.1.5. - La solicitud que se indica en el artículo anterior debe ser acompañada, como mínimo, de la siguiente documentación:

a) Datos completos identificatorios de la empresa, incluyendo la totalidad de las actividades a las cuales se dedicará

b) datos identificatorios completos del titular de la empresa

c) datos identificatorios del representante legal, si corresponde

d) datos identificatorios del representante técnico

e) otros certificados que puedan corresponder según el tipo de alimentos y de actividad a desarrollar

f) declaración de los procesos alimentarios que ha de emplear y los tipos de equipos en los cuales los llevará a cabo

g) listado de los alimentos que comercializará para todo tipo de consumidores

h) memoria descriptiva sucinta de las condiciones de procesamiento de cada tipo de alimento que figuren en el listado anteriormente mencionado

i) cualquier otra documentación que pueda ser solicitada en forma fundada por la Dirección de Bromatología.

La documentación solicitada en los incisos f) y h) sólo se exigirá para las industrias alimentarias.

Artículo 5.1.6. - Una vez presentada la solicitud de habilitación, en forma correcta y completa a juicio de la Dirección de Bromatología, ésta efectuará las correspondientes inspecciones a los efectos de verificar las condiciones locativas y operativas.

Artículo 5.1.7. - Si se cumplen las exigencias de carácter general para las empresas alimentarias y las específicas para el tipo de actividad, se procederá a habilitar la empresa y otorgarle un número de registro.

Artículo 5.1.8. - La habilitación deberá ser renovada en los siguientes casos:

a) cuando se modifique o reforme el local habilitado;

b) cuando se modifique o amplíe la actividad desarrollada;

c) cuando la empresa cambie de titular,

d) cuando se deje de operar por un lapso superior a 180 días hábiles;

e) cada cinco años.

Artículo 5.1.9. - La habilitación podrá ser revocada en los siguientes casos:

a) cuando se constatara, mediante inspección, que la empresa está operando en condiciones inadecuadas;

b) cuando se compruebe que se comercializan alimentos no genuinos.

Sección II
CARACTERISTICAS CONSTRUCTIVAS E HIGIENICAS DE LOCALES DE EMPRESAS ALIMENTARIAS

Artículo 5.2.1. - Los locales y las áreas, hasta el cerco perimetral que los rodea, de todas las empresas alimentarias deberán reunir las condiciones indispensables para asegurar la ausencia de olores desagradables, humo, polvo y otros contaminantes ambientales.

No se permitirá el emplazamiento de empresas alimentarias en zonas declaradas como insalubre por los organismos competentes o aquellas en las que a juicio de los mismos o de la Dirección de Bromatología carezcan de las condiciones ambientales aceptables.

Artículo 5.2.2. - El edificio será de construcción sólida y estará provisto de dispositivos que impidan la entrada en el mismo de insectos, pájaros, roedores o parásitos de cualquier clase.

Artículo 5.2.3. - Los locales de empresas alimentarias deberán proyectarse de modo que puedan limpiarse correctamente y con facilidad y deberán mantenerse en todo momento en buen estado de conservación, presentación y aseo. Poseerán pisos construidos con materiales impermeables. La Dirección de Bromatología podrá ordenar limpieza, blanqueo o pintura, cuando lo considere conveniente.

Los locales donde se manipulen alimentos estarán bien iluminados y ventilados y los elementos de calefacción funcionarán correctamente de manera de no producir humo ni vapores contaminantes. Se evitará la utilización de sistemas de ventilación que provoquen la contaminación de los alimentos (por ejemplo ventiladores).

Artículo 5.2.4. - La instalación eléctrica en los locales mencionados en el artículo anterior será empotrada o exterior, perfectamente recubierta por caños aislantes, y adosada a paredes y techos, no permitiéndose cables colgantes y, en lo posible, deberá evitarse que los adosados al techo, corran por encima de mesas, recipientes u otros utensilios de manipulación de alimentos. Los elementos luminosos deberán estar protegidos por materiales inastillables para prevenir la contaminación del material en caso de roturas.

Artículo 5.2.5. - En los sectores de empresas alimentarias destinadas a elaboración, fraccionamiento industrial o depósito, las paredes, techos y pisos deberán ser de fácil limpieza y desinfección. En las zonas de elaboración, los pisos poseerán el declive necesario para la evacuación rápida y libre del agua de lavado utilizada, hacia sumidero tipo sifoide, impidiendo su acumulación en los mismos.

En los sectores destinados a elaboración, fraccionamiento o depósito de alimentos, las paredes deberán impermeabilizarse adecuadamente con azulejos, pinturas lavables, baldosas cerámicas vidriadas, mármol, diversas clases de láminas metálicas inoxidables como el acero y aleaciones de aluminio, hasta 2 metros de altura en cada nivel de trabajo. La unión al piso se hará con zócalo sanitario y la unión entre paredes hasta la altura del revestimiento se hará también eliminando los ángulos rectos con ángulo sanitario.

Artículo 5.2.6. - En los sectores referidos en el artículo anterior, las aberturas deberán ser de material resistente y las exteriores contarán con protección contra insectos, de construcción tal que facilite su limpieza. Los rebordes de las ventanas hacia adentro del local, deberán tener, hacia el piso una inclinación de 45º grados y estarán en perfecto estado de conservación.

Artículo 5.2.7. - Queda prohibida la entrada a los locales de perros, gatos u otros animales.

Artículo 5.2.8. - Las instalaciones de los locales destinados a elaboración, fraccionamiento o depósito de alimentos, deberán mantenerse permanentemente en buen estado de conservación y funcionamiento, realizando con prontitud las refacciones necesarias para que satisfagan en todo momento las exigencias de este título.

Artículo 5.2.9. - La higiene de los locales se hará en forma apropiada con materiales y útiles aptos para tal fin. Se dará una particular atención a las zonas consideradas críticas. Los procesamientos de limpieza y desinfección deberán satisfacer las necesidades peculiares del proceso y del producto de que se trate y se aplicarán sobre el establecimiento, los equipos, vehículos y útiles empleados para la limpieza, tales como paños y cepillos.

Los detergentes y desinfectantes industriales deben ser manejados cuidadosamente, sin efectuar mezclas inconvenientes y siguiendo las instrucciones de los fabricantes.

Artículo 5.2.10. - En todos las operaciones vinculadas a la producción o elaboración de alimentos así como la limpieza dentro de la planta procesadora, debe utilizarse agua potable, estando obligados los propietarios de empresas alimentarias a realizar el tratamiento correspondiente, si fuera necesario a tal fin.

Artículo 5.2.11. - En los locales donde se manipulen alimentos se dispondrá de recipientes adecuados en número y con capacidad suficiente, para verter en ellos los residuos y basuras. Estarán provistos de tapa apropiada y serán fácilmente higienizables. Cuando el material empleado en su construcción o fabricación sea susceptible de alterarse, se pintarán correctamente con pintura de color claro. Deberán retirarse y lavarse con la periodicidad necesaria para evitar la descomposición de los residuos en el lugar y por lo menos una vez por día.

Servicios sanitarios

Artículo 5.2.12. - En toda empresa alimentaria será obligatorio disponer de servicios sanitarios, los que no tendrán comunicación directa con los lugares destinados a la manipulación de alimentos, y en ningún caso se podrán ventilar a expensas de aquellos. Todo establecimiento donde trabajen hombres y mujeres en cantidad de 5 ó más, deberán poseer vestuarios y servicios sanitarios separados para hombres y mujeres, cada uno de los cuales constará como mínimo con un inodoro, un lavatorio y una ducha de agua fría y caliente.

Artículo 5.2.13. - Cuando se instale un solo servicio sanitario, éste tendrá una superficie mínima de 2.40 m2, lado mínimo 1.20 metros y altura mínima 2.20 metros. Como mínimo tendrá WC y lavatorio; el WC deberá separarse del resto de los aparatos en un compartimiento cuyas medidas serán: superficie mínima 0.8 m2, lado mínimo 0.8 metros, altura 2.20 metros. Un servicio sanitario de estas características servirá para un máximo de 15 operarios.

Para el caso de instalarse una batería de inodoros, las dimensiones mínimas de los locales donde se ubique los WC serán las antes indicadas. El número de servicios sanitarios, conteniendo inodoro o taza higiénica, estará de acuerdo al número de trabajadores por turno y sexo, en la siguiente forma:

Hasta 100 trabajadores: 1 cada 15 trabajadores o fracción.

De 101 hasta 200: 1 cada 20 trabajadores o fracción.

De 201 hasta 300: 1 cada 25 trabajadores o fracción.

Para más de 300: 1 cada 30 trabajadores sin limitación.

En los servicios destinados a hombres podrá sustituirse la mitad de los inodoros o tazas higiénicas por urinales o mingitorios con descarga de agua automática.

Están prohibidas las sillas turcas y los asientos de fábrica.

Artículo 5.2.14. - Las paredes, piso , zócalos y techos deberán ser lisos, impermeables y lavables, con revestimiento de 2 metros de altura mínima con materiales de las mismas características que los enunciados en artículo 5.2.5. Se evitará los ángulos rectos empleando ángulo sanitario. La ventilación será obligatoria en todos los casos, la que podrá ser natural y directa a espacios libres a través de aberturas protegidas con mallas que no permitan el ingreso de insectos. La iluminación podrá ser artificial.

Artículo 5.2.15. - En los servicios sanitarios existirán lavatorios provistos de jabón preferentemente líquido, cepillo de uñas, toallas descartables o equipos mecánicos para el secado de las manos, prohibiéndose el uso de toallas de tela. Lucirán carteles en los que se indicarán al personal la obligación de lavarse las manos después de hacer uso de estos servicios.

Artículo 5.2.16. - Las empresas que brinden servicios de mesa al público deberán poseer como mínimo un servicio sanitario por sexo. Los servicios sanitarios para uso del público no comunicarán directamente con salas de elaboración de alimentos. En el caso de salones comedores, estarán separadas de éstos mediantes mamparas frontales. Deberán mantenerse siempre en perfectas condiciones de higiene y funcionamiento.

Sección III
SERVICIOS GENERALES
Suministro de agua

Artículo 5.3.1. - Toda empresa alimentaria emplazada en una zona donde exista red pública de abastecimiento de agua, deberá obligatoriamente conectarse a la red.

Artículo 5.3.2. - Las empresas alimentarias emplazadas en zonas donde no exista red pública de abastecimiento de agua, o el mismo sea insuficiente a juicio de la Oficina Bromatológica competente, deberán emplear sistemas de tratamiento adecuados, previamente aprobados por el organismo competente, quien también deberá autorizar la fuente que se proponga. En los casos mencionados en el artículo anterior, la fuente de abastecimiento de agua deberá, previamente a iniciarse su utilización, ser analizada por un laboratorio oficial para comprobar su potabilidad; dichos análisis se repetirán periódicamente.

Artículo 5.3.3. - Los tanques de almacenamiento y distribución de agua cumplirán con la norma UNIT correspondiente. Asimismo serán sometidos a limpieza periódica, en plazos no mayores de 6 meses, asegurándose que en todo momento se encuentren en aceptables condiciones higiénicas.

Artículo 5.3.4. - En los casos de existencia de depósitos de agua subterráneos, deberá certificarse su potabilidad cada 6 meses como mínimo o las veces que se le requiera. Podrá exigirse, aún para el caso de abastecimiento de la red pública, una cloración o recloración del agua para mantener la calidad microbiológica.

Artículo 5.3.5. - Deberá disponerse de un abundante suministro de agua potable fría y, cuando fuere necesario, de agua potable caliente.

Suministro de hielo y vapor

Artículo 5.3.6. - El hielo a utilizar por las empresas alimentarias se fabricará con agua potable. Su tratamiento manipulación, almacenamiento o utilización se efectuará de modo de protegerlo de contaminación.

Cuando se utilice vapor por parte de empresas alimentarias, el mismo deberá ser de calidad alimentaria.

Saneamiento

Artículo 5.3.7. - Toda empresa alimentaria emplazada en zona donde exista red pública de saneamiento deberá, obligatoriamente, conectar a ella los desagües de las aguas negras. En los casos que no exista red pública, la disposición de las aguas negras se hará mediante sistemas sanitarios aprobados por los organismos competentes.

Artículo 5.3.8. - Las empresas alimentarias emplazadas en zonas donde no exista red pública de saneamiento, deberán emplear sistema de depuración eficiente, previamente aprobados por el organismo competente, quien también deberá autorizar el uso del cuerpo receptor que se proponga.

Artículo 5.3.9. - Las aguas residuales industriales podrán ser vertidas en la red pública de saneamiento, previa autorización de las oficinas competentes. En caso

que no se conceda esa autorización por tratarse de aguas agresivas para la red, para la instalación de depuración o para el cuerpo receptor, deberá recurrirse a una instalación adecuada de depuración de aguas que deberá ser sometida a la aprobación del organismo competente.

Artículo 5.3.10. - Las tuberías de eliminación de aguas residuales (incluidos los sifones de conexión) deberán ser de dimensiones adecuadas para soportar cargas máximas. Las conexiones deberán ser herméticas y disponer de puntos de inspección y estar provistas de tuberías de ventilación reglamentarias. La eliminación de aguas residuales se efectuará de tal modo que no pueda contaminar el suministro de agua potable.

Sección IV
DISPOSICIONES GENERALES SOBRE MANIPULACION DE ALIMENTOS

Artículo 5.4.1. - Queda prohibido:

a) la manipulación de alimentos que no posean la calidad de genuinos, de acuerdo a las disposiciones contenidas en la presente reglamentación;

b) manipular alimentos en forma que se considere peligrosa para la salud del consumidor, sea por efecto de contaminaciones, por impericia de los manipuladores, por empleo de tecnología errónea o inadecuada o por falta de higiene en el local o en los útiles alimentarios;

c) manipular alimentos en locales que no hayan sido habilitados previamente;

d) realizar procedimientos alimentarios que puedan contribuir a ocultar o disimular el uso de ingredientes no genuinos;

e) la reutilización para elaborar alimentos de sobrantes de preparaciones anteriores.

La zona o lugar donde manipulen alimentos estará completamente separada de aquellas partes o sectores del edificio que se utilicen como vivienda o para asiento de otras reparticiones que se consideren fuentes de contaminación.

Disposiciones particulares para conservas de alimentos poco ácidos

Artículo 5.4.2. - Las materias primas deberán protegerse en forma especial de la contaminación por desechos de origen humano, animal, doméstico, industrial y agrícola, cuya presencia pueda alcanzar niveles susceptibles de constituir un riesgo para la salud. Deberán tomarse precauciones adecuadas para que los desechos no se utilicen ni evacuen de manera que puedan constituir, a través de los alimentos, un riesgo para la salud. Las materias primas que evidentemente no son aptas para el consumo humano deberán separarse durante la recolección y producción. Se evitará que las materias primas sean contaminadas por plagas o por contaminantes químicos, físicos o microbiológicos, u otras sustancias objetables.

Artículo 5.4.3. - Los métodos y procedimientos que se empleen en la recolección y producción deberán ser particularmente higiénicos y no habrán de constituir un riesgo potencial para la salud ni provocar la contaminación del producto. El equipo y los recipientes que se utilicen para la recolección y la producción deberán construirse y conservarse de manera que no constituyan un riesgo para la salud. Las materias primas deberán almacenarse en el lugar de producción/recolección, en condiciones que confieran protección contra la contaminación y reduzcan al mínimo los daños y deterioros.

Artículo 5.4.4. - Los medios de transporte del producto recolectado o de la materia prima desde la zona de producción o lugar de recolección y almacenamiento deben ser adecuados para el fin perseguido y deben ser de material y construcción tales que permitan una limpieza fácil y completa. Deben limpiarse y mantenerse limpios y, en caso necesario, ser desinfectados.

Artículo 5.4.5. - Los autoclaves deberán proyectarse, instalarse, accionarse y mantenerse de conformidad con las normas de seguridad establecidas para los recipientes a presión por el organismo oficial competente. La necesidad de instalaciones de sobrepresión (por ejemplo, para los recipientes flexibles) puede significar que la relación segura de presión de trabajo del autoclave haya de aumentarse considerablemente.

Artículo 5.4.6. - El escaldado, cuando sea necesario en la preparación de alimentos para conserva, debe ir seguido de un enfriamiento rápido de los alimentos o de una pronta elaboración subsiguiente. La proliferación de microorganismos termófilos y la contaminación en los aparatos para escaldar deberá reducirse a un mínimo mediante un buen diseño, el uso de temperaturas de elaboración adecuadas y mediante una limpieza sistemática.

Artículo 5.4.7. - Todas las fases del proceso de producción, incluidos el llenado, cierre, tratamiento térmico y enfriamiento, deberán realizarse lo más rápidamente posible en condiciones tales que impidan la contaminación y deterioro y reduzcan a un mínimo la proliferación de microorganismos en el alimento.

Artículo 5.4.8. - Se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación del material alimentario por contacto directo o indirecto con material que se encuentre en las fases iniciales del proceso.

Artículo 5.4.9. - No deberán llenarse envases sucios o defectuosos o inadecuados para el producto o el tratamiento térmico a realizar. Los envases de alimentos no podrán bajo ningún concepto, utilizarse dentro de la fábrica para otros fines.

Artículo 5.4.10. - Durante la operación de llenado de los envases deberá evitarse la contaminación de las superficies de cierre o costura con partículas de producto y dichas superficies deberán mantenerse lo más limpias y secas posible para lograr un cierre satisfactorio. El llenado excesivo puede provocar la contaminación del cierre o costura y menoscabar la integridad del envase.

Artículo 5.4.11. - El contenido de aire de los envases flexibles y semirrígidos llenos debe mantenerse dentro de límites especificados para evitar la presión excesiva sobre las costuras durante el tratamiento térmico.

Artículo 5.4.12. - Deberá inspeccionarse los cierres de los envases, ya sean metálicos, de vidrio, o flexibles a intervalos de frecuencia suficiente para garantizar un cierre adecuado. Durante la producción deberán efectuarse observaciones periódicas para detectar posibles defectos externos del envase. Se llevarán a cabo inspecciones adicionales visuales, inmediatamente después de que una máquina cerradora se haya bloqueado, después de un reajuste, o cuando se ponga en marcha una máquina, cuando haya estado parada durante un período prolongado. Deberá examinarse visualmente las costuras laterales para detectar defectos o fugas del producto.

Artículo 5.4.13. - Los envases deberán manipularse, en todo momento, en una forma tal que se protejan tanto los envases mismos como las costuras y cierres contra los posibles daños que puedan causar defectos y posteriormente contaminación microbiana. El diseño, funcionamiento y mantenimiento de los sistemas de manipulación de los envases deberán ser apropiados para los tipos de envases y materiales que se utilicen.

Artículo 5.4.14. - Antes de utilizar un sistema de tratamiento térmico recién instalado o modificado, o cuyo uso se haya variado, deberán hacerse estudios de la distribución de la temperatura para determinar la uniformidad de la misma dentro del sistema de tratamiento térmico. La Dirección de Bromatología deberá aprobar este procedimiento. Deberán mantenerse registros apropiados. El tratamiento programado para alimentos poco ácidos envasados deberá ser establecido sólo por personas competentes y expertas en tratamientos térmicos que dispongan de instalaciones adecuadas para hacer dichas determinaciones. Es imperativo establecer el tratamiento requerido con métodos científicos aceptados.

Artículo 5.4.15. - El tratamiento térmico deberá comenzar tan pronto como sea posible después de haber cerrado el envase, para evitar la proliferación microbiana o los cambios en las características de transferencia térmica de los productos. Si por cualquier causa, el ritmo de producción es bajo, el producto deberá tratarse en autoclaves parcialmente llenos. En caso necesario, deberá establecerse un tratamiento programado para estas condiciones de trabajo.

Artículo 5.4.16. - Los envases del producto terminado no deben ser almacenados calientes o húmedos, para evitar la proliferación de microorganismos termófilos y la oxidación de los envases.

Sección V
PERSONAL QUE MANIPULA ALIMENTOS

Artículo 5.5.1. - El personal de todas las empresas alimentarias, sin excepción, cualquiera sea la función que desempeñe, deberá poseer carné de salud en vigencia expedido por las oficinas municipales correspondientes o por Ministerio de Salud Pública. El referido documento se exhibirá a los funcionarios competentes toda vez que sea solicitado.

Artículo 5.5.2. - En toda empresa elaboradora de alimentos se instruirá al personal afectado a la manipulación, a fin de obtener su capacitación desde el punto de vista tecnológico e higiénico. Esta tarea será de responsabilidad del titular de la empresa.

Artículo 5.5.3. - En el expendio de alimentos no previamente envasados (pan, otros productos de panificación, productos de confitería, sandwiches, fiambres, quesos, helados, dulces, pastas, y otros), las personas afectadas a tal función no podrán manipular dinero o cumplir tareas que puedan contaminar sus manos o ropas. Exceptúase de esta prohibición a quienes expendan frutas y verduras o los alimentos antes referidos mediante la utilización de pinzas metálicas u otros dispositivos que eviten el contacto directo con las manos del expendedor.

Artículo 5.5.4. - Las personas que padezcan enfermedades o lesiones de la piel o de los ojos, no podrán intervenir en ningún proceso de elaboración, envasado, distribución o comercialización de alimentos aunque no sean de naturaleza infecciosa.

Artículo 5.5.5. - Sin perjuicio de lo establecido en el artículo anterior, las Oficinas Bromatológicas competentes podrán exigir que cualquier persona afectada a las actividades de las empresas alimentarias se someta a los exámenes médicos que se estime necesarios, en cuyo caso quedará en suspenso la vigencia del carné de salud respectivo.

Artículo 5.5.6. - El personal de todas las empresas alimentarias a que se refiere este Capítulo deberá encontrarse, en todo momento, en condiciones aceptables de higiene y usar vestimenta (túnica o uniformes) lavable, limpia y de color claro. Será obligatorio el uso de gorros o cofias que cubran los cabellos de toda persona que se encuentre afectada a la manipulación de alimentos no previamente envasados y a la elaboración de alimentos en general, exceptuando la venta de frutas y verduras.

Artículo 5.5.7. - Dicho personal está obligado a proceder a un cuidadoso lavado de sus manos y antebrazos con agua y jabón toda vez que inicie o reinicie sus tareas. Se colocarán en lugares convenientes carteles indicadores al respecto.

Artículo 5.5.8. - Dentro de los locales donde se manipulen alimentos queda prohibido comer, salivar, fumar, masticar gomas o similares, así como la presencia de personas que padezcan enfermedades infectocontagiosas.

Sección VI
UTILES ALIMENTARIOS

Artículo 5.6.1. - Las superficies de los útiles alimentarios que normalmente están en contacto con los alimentos, deberán ser lisas y no presentar deterioros. Estas superficies no podrán ceder material tóxico, serán inatacables por los productos alimenticios y capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza.

Artículo 5.6.2. - Los útiles de trabajo además de limpiarse inmediatamente después de su uso deberán mantenerse siempre en perfectas condiciones de higiene. La limpieza y la desinfección deberán efectuarse solamente empleando materiales autorizados para tal fin.

Artículo 5.6.3. - Los procedimientos de limpieza y desinfección, así como los productos empleados, deberán ser establecidos adecuadamente y aprobados por la Dirección de Bromatología. La empresa deberá ejercer la supervisación debida para asegurar que los procedimientos establecidos se llevan a cabo en forma eficaz y en los intervalos especificados.

Deberá verificarse la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección mediante la vigilancia microbiológica de las superficies que están en contacto con los alimentos y de los útiles empleados para la limpieza.

Artículo 5.6.4. - Sin perjuicio de lo establecido en el Capítulo XII de este título, para materiales de envases, queda permitido el empleo de los siguientes materiales para la construcción de las partes de los útiles alimentarios que estarán en contacto con los alimentos:

a) acero inoxidable, acero, hierro cromado;

b) cobre, latón o bronce revestidos en la parte en contacto con los alimentos con metales nobles, níquel, estaño puro o cromo se exceptúan de la exigencia del revestimiento los recipientes para la cocción de dulces, almíbares, garrapiñada o de aquellos alimentos que se procesan mediante la utilización de materiales cuyo uso sea tradicional;

c) estaño, níquel, cromo y aluminio técnicamente puros, así como sus aleaciones con metales inocuos;

d) materiales plásticos aptos para uso alimentario.

Artículo 5.6.5. - Los materiales metálicos mencionados en el artículo anterior no podrán contener más de 1% de cada uno de los siguientes metales: plomo, antimonio, zinc o cobre, ni más de 0.01% de arsénico. Las superficies estañadas en contacto con los alimentos contendrán el mínimo necesario de estaño apto desde el punto de vista bromatológico, para asegurar una protección correcta.

Artículo 5.6.6. - Los equipos de elaboración, ya sea por su construcción o por la ubicación en que se dispongan, deberán:

a) asegurar una máxima higiene de elaboración;

b) no constituir ellos mismos focos de contaminación y multiplicación microbiana;

c) estar dispuestos de tal manera que permitan una correcta limpieza de su entorno.

Artículo 5.6.7. - Los equipos compresores y generadores de vapor se ubicarán en local o recinto adecuado y separados del lugar destinado a la elaboración, con excepción de aquellos equipos que formen una unidad no separable.

Sección VII
DISPOSICIONES PARTICULARES PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS
Disposiciones particulares para la operación en playas de faena.

Artículo 5.7.1. - Dentro de los aspectos higiénicos se tendrán en cuenta todos aquellos factores que determinen la producción y obtención de un alimento apto para consumo humano tales como: correcta circulación de los productos y del personal, adecuada ventilación e iluminación natural y artificial, número adecuado y distribución estratégica de los artefactos para esterilización de equipo, útiles y utensilios, equipo de lavado y desinfección para el personal. La colección y drenaje de los efluentes se diagramará de manera tal, que no signifiquen riesgos para los productos y en todos los casos, el flujo de los mismos no debe ocasionar peligro de contaminación de la línea de procesamiento.

En todas las operaciones de faena se tomarán las precauciones necesarias, utilizándose instrumental higienizado, a fin de evitar la contaminación de las carcasas, cabezas y órganos comestibles.

Artículo 5.7.2. - Todo animal que se encuentre sucio, se limpiará a satisfacción de la Inspección Veterinaria Oficial antes de ingreso a la playa de faena. Todas las playas de faena contarán con instalaciones que permitan un efectivo lavado y posterior escurrido previo al ingreso a la faena.

Artículo 5.7.3. - Los animales llevados a los locales de faena deberán ser sacrificados de inmediato.

El manejo y sacrificio de los animales de todas las especies que se presenten para la faena se hará utilizando métodos humanitarios, con insensibilización previa, para evitar dolores y sufrimientos innecesarios.

Artículo 5.7.4. - La insensibilización se realizará mediante la utilización de métodos aprobados, debiendo los mismos aplicarse de modo efectivo, con instrumentos que se encuentren en perfectas condiciones de uso y en forma previa a cualquier maniobra a efectuarse en playa de faena.

El manejo y sacrificio por métodos humanitarios será de empleo obligatorio en todos los establecimientos de faena habilitados.

Quedarán exceptuados los distintos métodos de sacrificio ritual.

Se podrá disponer la suspensión temporal, en forma parcial o total de las operaciones de faena cuando se compruebe que el manejo y sacrificio de los animales se realiza con métodos no humanitarios.

Las operaciones de insensibilización y desangrado de los animales no se efectuarán con más rapidez que aquella con la que pueden aceptarse las carcasas para las distintas operaciones de la faena.

Artículo 5.7.5. - El desangrado de los animales, debe ser lo más completo posible. Sólo podrá utilizarse sangre para fines comestibles cuando la misma proceda de animales faenados en establecimientos habilitados y que hayan sido inspeccionados y declarados aptos para el consumo humano. La misma debe ser recogida desfibrinada, manipulada y conservada en condiciones higiénicas. El uso de anticoagulante estará sujeto a las disposiciones que a los efectos dicte la Dirección de Industria Animal.

Artículo 5.7.6. - Durante la faena las carcasas no podrán estar en contacto entre sí. Las operaciones de extracción del cuero deberán cumplir con los siguientes requisitos:

a) La operación del desollado deberá realizarse rápida, eficiente e higiénicamente.

b) El retiro del cuero de la playa de faena será inmediato.

c) Se prohíbe insuflar aire entre la piel y la carcasa para facilitar el desuello.

d) En las hembras en lactación, deberán separarse las ubres lo antes posible.

e) Pene, prepucio y anexos de los órganos genitales serán removidos de la carcasa.

En caso de tratarse de cerdos se eliminarán también los divertículos prepuciales.

Artículo 5.7.7. - La operación de escaldado se realizará de acuerdo a métodos aprobados. Cuando se trate de escaldado por inmersión, éste se realizará en tanques o piletas de materiales inalterables de fácil higienización.

Se prohíbe la introducción de animales vivos en el tanque de escaldado. Los tanques de escaldado deberán mantenerse limpios y poseerán un sistema de renovación constante de agua.

Artículo 5.7.8. - La operación de pelado de animales deberá realizarse mecánicamente excepto en aquellos casos en que exista autorización de la Inspección Veterinaria Oficial.

Luego del pelado se puede realizar el retoque de los animales en forma manual.

Luego de terminadas las operaciones de pelado y retoque las carcasas suinas deberán lavarse previo a las operaciones de evisceración.

Artículo 5.7.9. - El esternón de cada animal debe ser cortado y separado en forma previa a la evisceración de forma tal de poder realizar una correcta inspección de las cavidades toráxica y abdominal así como de los órganos correspondientes.

Artículo 5.7.10. - La evisceración debe realizarse en forma higiénica y eficiente, dentro de los plazos que establezca la Dirección de Industria Animal. Deberá prevenirse eficazmente la contaminación de la carcasa y los órganos por el contenido gastrointestinal.

Artículo 5.7.11. - Las carcasas se lavarán con agua a presión y temperatura adecuada.

Artículo 5.7.12. - No se podrá insuflar aire, mecánicamente o por cualquier otro medio en las vísceras, exceptuando los procedimientos rituales.

Artículo 5.7.13. - Todos los productos no comestibles resultantes del proceso de faena deberán retirarse rápidamente de la playa de faena, evitándose la contaminación de productos comestibles.

Artículo 5.7.14. - Toda carne y subproductos comestibles aprobados como aptos por la Inspección Veterinaria Oficial deberán manipularse, almacenarse y transportarse de manera de impedir su contaminación. Estos productos deberán en todos los casos ser retirados sin demora de las zonas de preparación. Estas operaciones serán realizadas exclusivamente bajo la supervisión de la Inspección Veterinaria Oficial.

Artículo 5.7.15. - Aquellos operarios que habiendo sufrido heridas, luzcan vendaje debidamente protegido por envoltura impermeable que cubra totalmente la zona afectada podrán trabajar en sus tareas.

Todo operario del establecimiento deberá lavarse cuidadosamente las manos con agua y jabón u otro producto similar, antes de iniciar su labor. Esta operación se repetirá cuantas veces sea necesario para mantener limpias las manos de manera que no contaminen el producto que elaboran.

En caso de manipular material contaminado, y después de que hayan hecho uso del retrete, deberán lavarse y desinfectarse inmediatamente.

Artículo 5.7.16. - Ninguna parte del establecimiento habilitado que se destine a la manipulación o almacenamiento de carne y productos alimenticios de origen cárnico, podrá utilizarse para depositar efectos personales, vestimenta u otros objetos.

Artículo 5.7.17. - Ninguna persona podrá consumir alimentos en dependencia que industrialicen o almacenen carne o productos alimenticios de origen cárnico. Prohíbese el uso del tabaco en todas sus formas, goma de mascar, así como salivar o expectorar en los lugares de trabajo.

Artículo 5.7.18. - Todos los locales del establecimiento habilitado incluyendo los corrales, así como las mesas, utensilios, equipos e instrumentos que se utilicen durante el proceso de faena e industrialización de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos, deberán ser higienizados diariamente y en los intervalos de descanso, así como tantas veces sea necesario a criterio de la Inspección Veterinaria Oficial.

Artículo 5.7.19. - El diseño e instalación del equipo debe ser adecuado para una fácil higienización. Los que se utilicen en el procesado de la carne y subproductos, deben conservarse limpios y en buenas condiciones de mantenimiento. Aquellos que se contaminen con materiales infecciosos, serán higienizados y desinfectados inmediatamente y antes de volver a ser usados.

El equipo y los utensilios que se utilicen en materiales no comestibles, contaminados o decomisados, deberán ser marcados como tales y no se usarán para otro fin. El material de empaque para productos comestibles debe ser almacenado en locales apropiados y autorizados.

Artículo 5.7.20. - Deberá mantenerse un programa de control preventivo o de erradicación, si correspondiere, de plagas en el establecimiento habilitador. El programa preventivo o de erradicación de plaga deberá, en todos los casos, ser aceptado y controlado por la Inspección Veterinaria Oficial. Periódicamente y cuando lo disponga la Inspección Veterinaria Oficial, se realizarán en el perímetro y en las instalaciones del establecimiento la aplicación de rodenticidas, insecticidas u otros productos aprobados por la Dirección de Industria Animal.

Los plaguicidas y otras sustancias tóxicas deberán almacenarse en locales cerrados con llave, destinados exclusivamente a ese fin, y distribuidos o manejados solamente por personal del establecimiento habilitado debidamente autorizado y capacitado.

Artículo 5.7.21. - Todas las operaciones de faena e industrialización de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos deben realizarse en forma higiénica, a fin de impedir la contaminación del producto durante todo el proceso. En caso de constatarse contaminación macroscópica, la misma deberá ser removida en forma inmediata y completa, no pudiendo destinarse a consumo humano. El establecimiento deberá garantizar que estas operaciones, así como el lavado, limpieza y desinfección se efectúen de conformidad con lo establecido por este Título y con las normas que dicte la Dirección de Industria Animal. El establecimiento será responsable de cualquier omisión que se compruebe al respecto.

Debe evitarse que la carne o productos comestibles contacten con el piso, paredes o estructura fijas, excepto aquéllas que estén expresamente destinadas a ese fin, así como con detergentes, agentes esterilizantes o desinfectantes que puedan dejar residuos.

Artículo 5.7.22. - Durante las operaciones, toda la circulación o flujo de personal y productos dentro del establecimiento deberá realizarse de tal forma que se impida el contacto entre operarios de distintas zonas, así como de todos los productos comestibles, con aquellos no comestibles, posiblemente contaminados o ya decomisados.

Artículo 5.7.23. - Los recipientes, carros, vagonetas, etc., utilizados en cualquier sección de productos comestibles, si entran o circulan por cualquier local donde se manipulen o depositen productos no comestibles, deberán lavarse y desinfectarse antes de su reingreso a cualquier sección de productos comestibles.

Artículo 5.7.24. - Los lugares donde se elaboren, manipulen o conserven productos comestibles deberán estar libres de polvo y olores provenientes de vestuarios, gabinetes higiénicos y locales de productos no comestibles, así como de los corrales del establecimiento.

Los locales donde se realizan operaciones de faena, industrialización y depósito de carne, subproductos, derivados y productos cárnicos deberán estar razonablemente libres de vapores. Las paredes, cielorrasos y estructuras superiores de estos locales deberán mantenerse libres de humedad y condensación de forma tal de evitar el goteo y la contaminación de los productos.

En todos los locales de los establecimientos habilitados donde se procesen, manipulen o conserven carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos, no se emplearán equipos o sustancias que desprendan gases u olores que perjudiquen los productos elaborados.

Los vehículos utilizados para el traslado de mercaderías dentro de las dependencias de la planta, no deberán emitir gases de combustión de los motores.

Artículo 5.7.25. - Los locales, instalaciones y equipamiento destinados a la manipulación, elaboración y almacenamiento de productos no comestibles deberán mantenerse limpios, en forma aceptable, y su funcionamiento no debe crear condiciones desfavorables o contaminación a los productos destinados al consumo humano, procesados en el establecimiento.

Artículo 5.7.26. - Las instalaciones del sistema de tratamiento de aguas residuales, así como los estercoleros deberán mantenerse en condiciones higiénicas con la finalidad de evitar el cúmulo de desperdicios, la procreación de insectos y el desprendimiento de olores.

Artículo 5.7.27. - No se permitirá, en los espacios libres exteriores y zonas adyacentes del establecimiento, cúmulos de materiales, desperdicios o productos, cualquiera sea su índole.

Artículo 5.7.28. - Queda prohibida la entrada y permanencia en los establecimientos de animales de otras especies diferentes de los autorizados para la faena por la Dirección Industria Animal, salvo los equinos autorizados para el arreo de animales.

Artículo 5.7.29. - La descongelación de la carne, subproductos, derivados y productos cárnicos congelados deberá realizarse de acuerdo a los métodos aprobados y bajo supervisión de la Inspección Veterinaria Oficial.

Disposiciones higiénico sanitarias de las operaciones de pesca y descarga.

Artículo 5.7.30. - Todas las bodegas en las cuales se almacene pescado y hielo deberán estar provistas de aislación suficiente como para proteger el pescado y el hielo de las condiciones atmosféricas.

Artículo 5.7.31. - Los barcos pesqueros que no posean cámaras isotermas frigoríficas o que no puedan llevar hielo para conservación de la pesca que se obtiene, no podrán permanecer fuera de puerto efectuando dichas operaciones más de 24 horas.

Artículo 5.7.32. - En el momento que sea factible luego de la captura y lo antes posible, se deberá lavar el pescado y se lo colocará ordenadamente en cajas con suficiente hielo como para mantener temperaturas adecuadamente bajas hasta que sea entregado para su procesamiento.

Artículo 5.7.33. - Las cajas deberán contener la cantidad adecuada de pescado permitiendo suficiente espacio para el hielo, de modo que el pescado no sufra la presión de las cajas superiores.

Las especies que sean demasiado grandes como para ser almacenado en cajas, deberán guardarse en áreas de almacenaje

que formen parte de la estructura de la bodega, con hielo suficiente para mantener temperaturas adecuadamente bajas.

Artículo 5.7.34. - El hielo usado en la refrigeración del pescado en una embarcación deberá ser almacenado en la bodega de tal forma que los riesgos de contaminación sean mínimos. Dicho hielo deberá estar finamente dividido.

El hielo que haya sido previamente usado con algún otro propósito no podrá ser usado para enfriar pescado.

Artículo 5.7.35. - El pescado deberá ser almacenado y refrigerado tan rápidamente como sea posible luego de la captura.

El pescado para consumo humano no podrá ser transportado sobre la cubierta.

Artículo 5.7.36. - Las cajas empleadas para el transporte de pescado deberán estar hechas de material liso, no absorbente y resistente a la corrosión, que no tenga rajaduras ni hendiduras y deberán estar construidas de tal forma que permitan el drenaje y protejan al pescado de daños por aplastamiento cuando las cajas sean apiladas.

Las cajas que sean usadas para el transporte de pescado en una embarcación deberán estar limpias.

Artículo 5.7.37. - Las bodegas en las cuales se almacene pescado deberán estar provistas con sistemas de drenaje para retirar el agua de deshielo y para asegurar que el pescado y el hielo no entren en contacto con el agua de la sentina u otros contaminantes.

Las bodegas en las cuales se almacene pescado y el equipo usado para la descarga deberán limpiarse a fondo e higiénicamente tan pronto sea posible luego de la descarga.

Artículo 5.7.38. - Las cajas de pescado que se descarguen deberán ser cargadas directamente a vehículos habilitados para ese propósito.

Artículo 5.7.39. - Las personas ocupadas en la descarga de las embarcaciones deberán:

a) Usar ropa limpia e higiénica.

b) Observar prácticas sanitarias durante la operación.

c) Tener en su poder un carné sanitario emitido a su nombre por el Ministerio de Salud Pública.

d) Evitar todo tipo de contaminación del producto descargado.

Disposiciones higiénico sanitarias para establecimientos procesadores de pescado fresco y congelado.

Artículo 5.7.40. - No podrá ser empleado en cualquier área de trabajo que implique un contacto directo con los productos de la pesca nadie que:

a) se sepa que padece una enfermedad contagiosa o,

b) se sepa que es un «portador» de alguna enfermedad que pueda transmitirse a través del producto o,

c) tenga una lesión o herida infectada en alguna parte del cuerpo.

Artículo 5.7.41. - De acuerdo con el artículo 5.5.7., toda persona ocupada en el manejo o procesamiento de pescado deberá lavar sus manos con agua y jabón líquido o en polvo antes de comenzar su trabajo e inmediatamente después de cualquier ausencia de su labor. Se colocarán en lugares convenientes carteles indicadores, debiendo existir a su vez una adecuada supervisión al respecto.

Los empleados que manejen pescado con manos descubiertas, no deberán usar esmalte de uñas.

Artículo 5.7.42. - Todas las prendas impermeables deberán ser limpiadas adecuadamente luego de cada cambio de turno.

Artículo 5.7.43. - Se deberán mantener las facilidades sanitarias en forma satisfactoria y deberá haber disponible una cantidad suficiente de toallas desechables en cada cuarto de baño.

Artículo 5.7.44. - Las aguas servidas, incluyendo los desechos líquidos de las operaciones de procesamiento, deberán ser eliminadas de tal forma que los desechos sean inaccesibles a las moscas y que el abastecimiento de agua del establecimiento no sea contaminado. Dicho efluente deberá cumplir con los requisitos establecidos por el decreto ley Nº 14.859, de 28 de diciembre de 1978, en su artículo 201, el decreto Nº 253/979, de 9 de mayo de 1979, el decreto ley Nº 14.985, de 28 de setiembre de 1979, en su artículo 97 y concordantes.

Artículo 5.7.45. - Los desperdicios y otros deshechos deberán ser retirados continuamente del área de procesamiento y deberá disponerse de ellos de forma adecuada.

Los recipientes empleados para desperdicios deberán ser usados únicamente para los mismos y conservarse de acuerdo a lo exigido en el artículo 5.2.11.

Artículo 5.7.46 - Un programa de control de roedores e insectos deberá mantenerse en cada establecimiento y cuando se usen pesticidas, la aplicación de los mismos deberá ser hecha bajo la supervisión de un operario responsable, usando equipo apropiado de manera de prevenir la contaminación.

Artículo 5.7.47. - No podrá almacenarse material o equipo innecesario en el área de trabajo de un establecimiento.

Artículo 5.7.48. - El área y predio alrededor y bajo el control de un establecimiento deberán ser mantenidos limpios y ordenados.

Artículo 5.7.49. - Los cepillos, escobillos, mangueras y todo otro equipo y materiales necesarios para una limpieza adecuada deberán estar disponibles a toda hora en un establecimiento.

Artículo 5.7.50. - Las cámaras de almacenamiento de materia prima para el procesamiento deberán ser mantenidas a una temperatura aprobada que oscile entre -0.5 y 2º C.

Artículo 5.7.51. - Deberá mantenerse la identidad de todo pescado almacenado para procesamiento.

En la secuencia del procesamiento de materia prima deberá intentarse que el pescado capturado con más antigüedad sea procesado en primer lugar.

Artículo 5.7.52. - La materia prima que espera ser procesada deberá ser mantenida bajo condiciones que impidan su deterioro, protegida contra todo tipo de contaminación o daño.

Artículo 5.7.53. - El pescado entero o con piel deberá ser lavado adecuadamente antes del procesamiento.

Artículo 5.7.54. - Las cajas conteniendo filetes o pescado en otras etapas de procesamiento no deberán ser apoyadas directamente sobre el piso.

Artículo 5.7.55. - Unicamente hielo limpio, hecho con agua proveniente de una fuente aprobada podrá ser usado en un establecimiento de pescado fresco o congelado. El hielo usado para el enfriado o el congelado deberá estar finamente dividido.

Artículo 5.7.56. - El flujo de productos deberá ser continuo, evitando demoras o almacenajes intermedios. Normalmente, no se deberá permitir que transcurran más de 3 horas desde el inicio del procesamiento de la materia prima al inicio del congelamiento del producto final la temperatura de los productos en procesamientos deberá ser controlada y mantenida tan baja como sea posible.

Artículo 5.7.57. - Los guantes protectores usados por los empleados en las áreas de fileteado y empaque, deberán ser desinfectados en cada descarga durante los cambios de turnos.

Los empleados ocupados en las operaciones de procesamiento observarán buenos hábitos de limpieza y estarán provistos de trajes higiénicos (gorros, blusas, pantalones y delantales blancos), los cuales mantendrán limpio.

Quedan exceptuados los trabajadores ocupados en las salas de almacenamiento frigorífico, que deberán usar ropa exterior limpia.

Artículo 5.7.58. - Los pisos de áreas de trabajo deberán mantenerse limpios y deberán ser lavados y desinfectados a fondo luego de cada turno.

Artículo 5.7.59. - El equipo incluyendo las cintas transportadoras y las mesas que entren en contacto con el pescado que sea procesado, sin ser pescado empacado, deberá ser limpiado y desinfectado al final de cada jornada.

Artículo 5.7.60. - En los establecimientos para pescado fresco y congelado, todo el equipo y utensilios usados en las operaciones de dichos establecimientos deberá conservarse en buenas condiciones de mantenimiento y en forma limpia y sanitaria.

Artículo 5.7.61. - El pescado o producto pesquero no podrá ser retirado del equipo congelador hasta que haya alcanzado una temperatura de -18ºC o inferior en su centro.

Artículo 5.7.62. - El glaseado deberá ser conducido en forma higiénica y eficiente.

Requisitos higiénicos sanitarios para recolección, transporte y recepción de leche.

Artículo 5.7.63. - La leche para consumo humano, destinada a ser pasteurizada, industrializada o comercializada, procederá en todos los casos de tambos productores habilitados por el Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca, y será proveniente de animales sanos.

Artículo 5.7.64. - La leche con destino a ser pasterizada, industrializada o comercializada se envasará en el tambo productor en recipientes de hierro estañado (estaño técnicamente puro) o de acero inoxidable, aluminio, plástico u otro material previamente autorizado, con cierre perfecto.

Cada envase lucirá una chapa grabada o una inscripción con pintura indeleble, en sitio perfectamente visible, conteniendo la indicación del número de registro del productor así como del lugar de ubicación del establecimiento. Tales leyendas deberán ser fácilmente legibles.

Artículo 5.7.65. - Queda autorizada la recolección a granel de leche con destino a las plantas procesadoras provenientes de tambos expresamente autorizados, que previamente haya sido enfriada a una temperatura no superior a 10ºC y depositada en tanques isotérmicos construidos con material autorizado.

Artículo 5.7.66. - Los vehículos para el transporte deberán contar con la habilitación de la Dirección de Bromatología y no podrán transportar ningún otro tipo de carga, con excepción de productos lácteos.

Artículo 5.7.67. - Las pruebas preliminares que se realizarán antes del transporte a granel, así como la extracción de muestras para ensayos de rutina serán realizados por personal capacitado de acuerdo a los métodos establecidos por la Dirección de Bromatología.

Artículo 5.7.68. - Los locales de recibo serán independientes de los destinados a otras actividades de la planta.

Artículo 5.7.69. - En el área de recepción, la leche y la crema serán sometidas a ensayos preliminares consistentes en pruebas físicas, fisicoquímicas, químicas y biológicas para determinar su destino.

Asimismo se procederá a muestrear la leche y la crema de cada productor, con la frecuencia que la Dirección de Bromatología determine, para realizar pruebas de rutina.

Artículo 5.7.70. - Higiene y salud del personal. Se realizará en forma permanente educación sanitaria del personal para que mantenga un alto grado de higiene y aseo. En las áreas de procesamiento de alimentos, deberán existir carteles con las siguientes indicaciones:

Mantenga la higiene.

Prohibido fumar.

Prohibido comer.

Prohibida la entrada sin uniforme.

En los baños habrá carteles exhortando al lavado de manos.

Se deberán usar botas y ropas protectoras (gorro, pantalón, camisa o túnica). En los casos que el proceso de fabricación lo requiera deberá usarse tapaboca y delantal.

Los uniformes deben ser de color blanco, con excepción del área de mantenimiento y depósitos de productos envasados en los cuales se admiten otros colores.

Artículo 5.7.71. - Se debe exigir que las visitas cumplan con los requisitos de higiene citados y usen ropas protectoras que deberán ser proporcionadas por la planta.

Materias primas y productos terminados.

Artículo 5.7.72. - La leche que no se procese de inmediato, debe refrigerarse a 4º C o menos hasta su procesamiento, el cual deberá efectivizarse en un lapso inferior a las 72 horas posteriores al ordeñe.

Artículo 5.7.73. - Las materias primas e ingredientes además de la leche deben ser de calidad comestible, deben tener certificación que lo avale y deben ser objeto del control de calidad del laboratorio cuando se considere apropiado.

Artículo 5.7.74. - Las materias primas comestibles y no comestibles deben almacenarse en condiciones de tiempo, temperatura, humedad e higiene que eviten su deterioro o contaminación, y de acuerdo a las exigencias previstas en el Capítulo VIII de este título.

Requisitos higiénicos sanitarios para la elaboración de quesos.

Artículo 5.7.75. - Donde se usen telas multiservicio, éstas deben ser lavadas y desinfectadas después de cada período de uso.

Artículo 5.7.76. - Las reparaciones y trabajos de mantención del equipo deben realizarse de preferencia después de haber completado la producción de una partida. No se deben usar preparados para limpieza y pintura en momentos en que existan riesgos de contaminación del producto.

Artículo 5.7.77. - El material de empaque debe ser almacenado en lugar seco, apartado de las áreas de elaboración y debe ser utilizado en forma limpia y sanitaria.

Artículo 5.7.78. - Cuando se trate de productos de corta vida, se transportará en vehículos con aislamiento térmico y con temperatura entre 0º y 6ºC.

Artículo 5.7.79. - Los productos lácteos no deben ser transportados con otros productos que puedan afectar la calidad de aquéllos.

.-.-.-.-.-.-.

CAPITULO VI

INDUSTRIALIZACION DE ALIMENTOS

Sección I

ASPECTOS GENERALES

Artículo 6.1.1. - Las industrias alimentarias deberán satisfacer los requisitos establecidos para empresas alimentarias en el Capítulo V, y los que en este Capítulo se establecen específicamente para los procesos de industrialización de alimentos, salvo excepciones debidamente documentadas y aprobadas por la Dirección de Bromatología, siempre que se garantice la inocuidad de los alimentos elaborados, principalmente para empresas artesanales.

Artículo 6.1.2. - Los distintos sectores de una fábrica de alimentos deberán ser diseñados de tal forma que no haya cruzamientos entre procedimientos de elaboración limpios y procedimientos de elaboración sucios, mediante separaciones físicas u otras formas convenientes que se autorice.

No se podrá utilizar los lugares destina-

dos a la elaboración como pasajes habituales hacia otras zonas del establecimiento.

Los sectores destinados a la recepción y al almacenamiento de ingredientes alimentarios deberán ser diferentes a aquellos en los cuales se realice los procedimientos alimentarios.

Asimismo los depósitos de las fábricas de alimentos deberán cumplir lo establecido en el Capítulo VIII de este Título.

Artículo 6.1.3. - Los ingredientes, productos y materiales alimentarios deben permanecer en el local de elaboración el tiempo mínimo indispensable para efectuar los correspondientes procedimientos de elaboración.

Artículo 6.1.4. - Las tuberías de agua caliente, vapor, etc., deberán seguir recorridos que eviten pasar por encima de mesas, recipientes u otros utensilios de manipulación de alimentos.

Artículo 6.1.5. - Inmediatamente a la entrada de cada local de elaboración o donde se manipulen los alimentos, deberá disponerse de lavatorios o piletas dotadas de agua fría y caliente, preferentemente de accionamiento por pedal, por rodillas o por antebrazos, jabón, cepillo de uñas y toallas desechables o equipo mecánico para el secado de manos. Lucirán carteles en los que se indicará al personal la obligación de lavarse las manos antes de iniciar o reiniciar sus tareas.

Artículo 6.1.6. - Es obligatoria la selección y la higienización de los ingredientes y de los materiales alimentarios que así lo requieran.

Artículo 6.1.7. - Se autoriza la industrialización de alimentos en sótanos y subsuelos, siempre que cumplan con los siguientes requisitos:

a) la iluminación no será nunca inferior a 300 lux;

b) la aereación será suficiente y la renovación del aire se hará por presión positiva y con aire filtrado;

c) serán de fácil y seguro acceso;

d) sus paredes, pisos y techos poseerán aislación;

e) la evacuación de efluentes debe ser tal que pueda realizarse por gravedad;

f) las ventanas serán fijas;

g) el flujo de proceso deberá evitar posibles entrecruzamientos.

Sección II
REQUISITOS OPERATIVOS Y LOCATIVOS PARTICULARES PARA PANADERIAS

Artículo 6.2.1. - Las diversas dependencias de las panaderías deberán disponerse en secciones separadas a saber:

a) despacho o expendio;

b) zona de elaboración o cuadra;

c) depósito de materias primas;

d) depósito de combustible y útiles no alimentarios;

e) baños y vestuarios.

Artículo 6.2.2. - Las bandejas o canastas que contengan productos elaborados se depositarán a más de 50 cms. del suelo y convenientemente separadas de las paredes.

Artículo 6.2.3. - Hornos, mesas y máquinas. Los hornos de cocción y las chimeneas se instalarán a una distancia mínima de 50 cms. de las paredes medianeras. La altura de las chimeneas deberá sobrepasar en 3 metros como mínimo el nivel del edificio colindante más alto. Las mesas y máquinas serán instaladas a una distancia no menor de 50 cms. de las paredes y de 2 metros de la boca del o de los hornos.

Artículo 6.2.4. - Estufas. Contarán con pisos lisos e impermeables, techos lisos y de fácil limpieza y paredes de mampostería lisa, no debiéndose depositar los productos a elaborar en el suelo, contando para ello con soportes adecuados. En su interior no podrá haber más que los útiles necesarios, prohibiéndose expresamente el depósito de basuras.

Artículo 6.2.5. - Cuando en los establecimientos de panificación se elaboren masas o productos de pastelería se exigirá dentro de la cuadra la existencia de una zona especial para su elaboración, que contará con pileta provista de desagües apropiados y mesada revestida de azulejos, acero inoxidable o revestimientos similares. Cuando la misma se sitúe adosada a la pared, ésta deberá estar revestida hasta una altura de 2 metros con azulejos, cerámica vidriada, grés o materiales similares.

Artículo 6.2.6. - Depósito de materia prima. Las paredes, pisos y techos serán lisos, lavables o impermeables. La materia prima se depositará sobre estantes o tarimas de madera sin pintar que la separen del suelo a una distancia mínima de 50 cms. y a 50 cms. como mínimo de la pared.

Artículo 6.2.7. - El transporte de los productos panificados debidamente envasados de acuerdo a lo previsto en los artículos 10.2.92. y siguientes, deberá hacerse en vehículos habilitados.

Artículo 6.2.8. - La masa cruda o precocida de productos panificados elaborada en establecimientos habilitados, sólo puede ser transportada para su cocción y venta a otro establecimiento, congelada a temperatura no superior a -18ºC (menos dieciocho grados Celsius), obtenida por congelación rápida, envasada con materiales aptos para uso alimentario y rotulada de acuerdo a las normas generales de rotulación.

Artículo 6.2.9. - Los locales de cocción de productos panificados a partir de masa cruda o precocida congelada deberán contar con una zona de elaboración y una zona de exhibición contiguas que deben estar separadas de otras áreas del local si se expenden en el mismo otros alimentos no panificados. La zona de elaboración debe estar separada convenientemente de la zona de circulación de público.

Artículo 6.2.10. - La zona de elaboración a que se refiere el artículo anterior deberá tener una superficie necesaria para contener en ella:

a) hornos: de fermentación, cocción y/o calentamiento;

b) cámaras y/o freezers para almacenamiento de congelados;

c) sector de operaciones previas y posteriores a la cocción y lavado de utensilios, con mesada y pileta provista de agua fría y caliente;

d) sector de depósito de utensilios, materiales de envase y otras materias primas.

Artículo 6.2.11. - La zona de exhibición de todo tipo de panadería deberá ser exclusiva para panificados y contar con vitrinas protectoras de altura mínima de 1,20 m., cuyo último estante estará separado del piso un mínimo de 0,50 m.

Sección III
REQUISITOS OPERATIVOS Y LOCATIVOS PARTICULARES PARA FABRICA DE PASTAS ALIMENTICIAS

Artículo 6.3.1. - Fábrica de pastas secas. Estos establecimientos contarán con las siguientes secciones separadas a saber:

a) depósito de materia prima;

b) local de elaboración y envasado;

c) depósito de productos elaborados;

d) baños y vestuarios.

Depósito de materia prima. Las paredes, pisos y techos serán lisos o impermeables. La materia prima se depositará sobre estantes o tarimas de mampostería o de madera dura sin pintar, que la separe del suelo a una distancia mínima de 50 cms. y a no menos de 50 cms. de la pared.

Local de elaboración y envasado. La elaboración deberá hacerse mecánicamente pudiendo el enroscamiento hacerse en forma manual, exclusivamente en la fábrica de pastas frescas. La desecación será efectuada en cámaras cerradas y los fideos largos podrán colocarse sobre soportes de materiales inalterables. Los bastidores, zarandas y chatas estarán constituidos por una armazón cerrada con un tejido de material inalterable y construidos de tal manera que superpuestos formen un conjunto sin solución de continuidad en las paredes laterales.

Las bandejas y canastas que contengan productos elaborados se depositarán como mínimo a 50 cms. del suelo y de la pared.

Artículo 6.3.2. - Fábrica de pastas frescas. Sus instalaciones se dispondrán en secciones separadas, al igual que lo indicado para la fábrica de pastas secas.

Local de elaboración y expendio. Se admite en este caso la coexistencia en un mismo ambiente de ambas secciones, siempre que el lugar de elaboración esté a no menos de 3 metros del mostrador de venta al público. Si la distancia es menor se exigirá un tabique divisorio que tendrá una altura mínima de 2 metros.

Para la elaboración de los rellenos, se contará con una sala especial provista de una pileta con desagües apropiados y una mesa revestida de azulejos, grés, acero inoxidable o similares. Cuando la misma esté adosada a la pared, ésta deberá estar revestida hasta una altura de 2 metros con azulejos, cerámica vidriada, grés o similares.

Sección IV
REQUISITOS OPERATIVOS Y LOCATIVOS PARTICULARES PARA ESTABLECIMIENTOS DE FAENA, INDUSTRIALIZACION O DEPOSITO DE CARNES

Artículo 6.4.1. - Establecimiento de faena. Es toda organización industrial y comercial que dedicada a la faena y preparación de carnes enfriadas y congeladas asegure de por sí o por medio de terceros un integral aprovechamiento de los subproductos.

Artículo 6.4.2. - Los establecimientos deberán estar ubicados en zonas no susceptibles de inundaciones y exentas de olores desagradables, humo, cenizas, polvo u otros elementos contaminantes, y situados en las proximidades o sobre rutas pavimentadas o permanentemente transitables. Su funcionamiento no deberá aumentar los índices de contaminación ambiental aceptados por las autoridades competentes.

Artículo 6.4.3. - Los establecimientos deberán poseer un abastecimiento y reservas de agua potable acorde con los volúmenes de industrialización. Para usos especiales en los que no sea imprescindible el uso de agua potable, se deberá solicitar autorización a la Oficina Bromatológica Competente.

Artículo 6.4.4. - Los establecimientos deben estar convenientemente delimitados, de tal forma que el acceso a los mismos sea eficazmente controlable. A esos efectos contarán con un cerco perimetral a altura suficiente y que tendrá solamente las aberturas necesarias para la entrada y salida de personas y vehículos. En su defecto, los establecimientos deberán estar aislados totalmente de construcciones o predios adyacentes. No se autorizarán locales destinados a vivienda dentro del cerco perimetral de los establecimientos habilitados.

Los accesos y vías interiores deberán ser impermeabilizados y los espacios libres adyacentes deberán ser impermeabilizados o en su defecto cubiertos por manto vegetal.

Artículo 6.4.5. - La construcción de los establecimientos deberá ser sólida y contar con buena iluminación natural y artificial, así con una adecuada ventilación.

Los materiales a usarse en la construcción de los establecimientos deberán ser impermeables, de fácil higienización y resistencia al uso y la corrosión.

Artículo 6.4.6. - Los equipos, utensilios, recipientes, vehículos, etc., utilizados en los establecimientos deberán ser de material y diseño tal que facilite su limpieza y desinfección e impida la contaminación de los productos.

Todos los locales, instalaciones y equipamiento del establecimiento, estarán dispuestos de manera tal que permitan su fácil limpieza, así como la realización de una inspección adecuada. Los mismos deberán encontrarse en aceptables condiciones de higiene y mantenimiento.

Artículo 6.4.7. - Las instalaciones para descarga o entrada de animales al establecimiento, los corrales, el complejo antemortem y las calles de circulación deberán estar dispuestos de tal forma que se impida el tránsito cruzado de animales a fin de evitar, en lo posible, el contacto entre animales sanos y aquellos enfermos o sospechosos.

A su vez los lugares para descarga de productos para industrializar y de carga de productos ya elaborados, deberán estar protegidos de las inclemencias climáticas y dispuestos de tal forma de evitar el cruzamiento en la circulación de estos dos tipos de productos.

Artículo 6.4.8. - Los establecimientos deberán poseer comodidades para la Inspección Veterinaria Oficial, debidamente identificados y ubicados próximos a los locales de trabajo. Estas dependencias deberán contar con laboratorio, gabinetes higiénicos y vestuarios así como con los implementos, utensilios e instrumental necesario a juicio de la Inspección Veterinaria Oficial.

Artículo 6.4.9. - Los establecimientos deberán contar con instalaciones y servicios higiénicos para el personal, de capacidad adecuada a la cantidad de operarios, de acuerdo a lo establecido en el artículo 5.2.13. y siguientes. Estas instalaciones consistirán en comedores, retretes, duchas y lavabos con agua fría y caliente y locales para cambiarse de ropa, de acuerdo a lo que determine la Dirección de Industria Animal. En caso de contar con personal masculino y femenino deberá tener las instalaciones necesarias separadas. También, deberán estar separadas aquellas destinadas al personal que trabaje en distintas zonas. Todas estas instalaciones y servicios deberán mantenerse en buenas condiciones de higiene y funcionamiento, no debiendo éstas comunicar con las áreas de producción.

Artículo 6.4.10. - En todos los locales donde se sacrifiquen animales o donde se prepare, manipule o envase carne, subproductos, derivados o productos cárnicos, deberán existir suficientes lavamanos con agua caliente, fría, jabón y dispositivos adecuados para el secado, convenientemente ubicados y accionados de tal modo que se impida la contaminación de las canillas. También deberán existir en los casos que sean necesarios facilidades para la esterilización del instrumental, así como lugares adecuados para el lavado y desinfección de carros o recipientes de decomiso y residuos, con agua caliente a una temperatura no inferior a 82ºC. En los casos que determine la Dirección de Bromatología deberán instalar termómetros, convenientemente ubicados, para la determinación de la temperatura del agua empleada. Asimismo deberá contarse con un número suficiente de picos de agua caliente a presión para la limpieza de los locales, instalaciones, equipos y utensilios.

Artículo 6.4.11. - Los carros o recipientes destinados al depósito o transporte de decomiso deberán ser de fácil limpieza y desinfección, estancos, poseer tapa y estar correctamente identificados.

Artículo 6.4.12. - Los rieles y otras estructuras soportantes deberán estar dis-

puestos de forma tal que las carcasas y productos suspendidos sin envoltura protectora no contacten con paredes, columnas y cualquier otra estructura fija de las instalaciones o equipamientos.

No se permitirá la colocación de recipientes conteniendo carne, subproductos, derivados y productos cárnicos debajo de las carcasas.

Artículo 6.4.13. - Las dependencias de productos comestibles y aquellas de productos no comestibles, deberán estar separadas físicamente.

Artículo 6.4.14. - Los establecimientos deberán ser de un tipo de construcción tal, que impida que entren o aniden insectos, pájaros o roedores.

Artículo 6.4.15. - Deberá contarse, en todo establecimiento, con instalaciones eficaces para el tratamiento y eliminación de las aguas residuales de la planta, de capacidad adecuada y suficientemente alejadas de los locales donde se manipule, procese, envase y almacene carne, subproductos, derivados y productos cárnicos. Estas instalaciones deberán ser aprobadas por las autoridades competentes en la materia. Los desagües sanitarios de los servicios higiénicos de los establecimientos, deberán ser independientes de los correspondientes a los locales industriales de los mismos.

Artículo 6.4.16. - La faena de los equinos se efectuará en establecimientos habilitados, especialmente dedicados para ese fin, independientes de los que se dediquen a faenar bovinos, ovinos, suinos, etc.

No se autorizará la faena o procesamiento simultáneo de especie diferente en una misma playa de faena. Se permitirá la matanza consecutiva de especies diferentes, previo lavado y desinfección de las instalaciones y de la correspondiente autorización de la Inspección Veterinaria Oficial.

Artículo 6.4.17. - Todos los establecimientos de faena deberán poseer, dentro de los límites comprendidos en el cerco perimetral, corrales de encierro o descanso para los animales destinados al sacrificio, cuyas capacidades serán suficientes para las faenas autorizadas.

Artículo 6.4.18. - Los animales para poder ser faenados deberán permanecer en corrales de encierre desde el día anterior, estos deben estar limpios y disponer de bebederos en los cuales no debe faltar agua. La Inspección Veterinaria Oficial no autorizará el sacrificio si los animales no se encuentran bien descansados.

Artículo 6.4.19. - El complejo antemortem estará integrado por las siguientes instalaciones; corral de observación corral de aislamiento, sala de autopsias, digestor sanitario y sala de faena auxiliar, en los casos que correspondan. Su ubicación estará próxima al acceso de las haciendas y en relación con el mismo, así como con los corrales de descanso.

Deberá existir una relación de comunicación entre las diferentes partes del complejo, fácil, rápida e independiente de las secciones que lo componen.

Artículo 6.4.20. - Las características constructivas del corral de observación serán similares a las de los corrales de descanso. En relación con el mismo existirán instalaciones que permitan la sujeción de los animales sospechosos, a los efectos de un examen clínico detallado.

El lugar destinado al trabajo de la Inspección Veterinaria Oficial tendrá todas las comodidades que permitan un correcto examen de los animales allí destinados, incluido techo, cerramiento si es necesario, luz artificial en los niveles que exija la Dirección de Industria Animal y todas las instalaciones e instrumentos necesarios para esta operación.

En todos los casos el desagüe de los efluentes, será independiente, asegurándose que del mismo no fluyan líquidos al exterior.

Artículo 6.4.21. - Las salas de autopsia se ubicarán en relación con el corral de aislamiento, pero independientes del mismo.

En lugar contiguo a la sala de autopsias y en directa relación con la misma se instalará un digestor sanitario con abertura de carga, que permita introducir un animal adulto entero de la especie autorizada.

Artículo 6.4.22. - En los casos que determine la Oficina Bromatológica competente, los establecimientos deberán instalar una playa de faena auxiliar, que se ajustará en sus características constructivas a lo que esa Oficina establezca. En todos los casos su diseño y características permitirán una operación higiénica y la tecnología aplicada se ajustará a lo establecido en el presente Reglamento. Teniendo en cuenta que en estas instalaciones pueden obtenerse productos aptos para el consumo humano, deberán tomarse las providencias necesarias para que los mismos sean trasladados a las secciones comestibles en condiciones que eviten su contaminación.

Artículo 6.4.23. - El acceso de los animales a la playa de faena se ajustará, en sus características constructivas, a lo que establezca la Dirección de Industria Animal. En todos los casos permitirá un fácil flujo de los mismos impidiendo que éstos sufran contusiones o laceraciones. Contará con instalaciones que permitan un efectivo lavado y posterior escurrido de las haciendas previo a su ingreso a la faena.

Artículo 6.4.24. - La playa de faena deberá contar con tres zonas bien delimitadas a saber:

1. Zona de insensibilización y sangría.
2. Zona intermedia.
3. Zona de terminación.

En los casos de playas que estén proyectadas para la faena de más de una especie se autorizarán las mismas, siempre que las faenas no se realicen simultáneamente. Las zonas de insensibilización y sangría deberán ser proyectadas para cada especie en forma independiente.

En la diagramación de las playas de faena deberá tenerse en cuenta prioritariamente los aspectos sanitarios e higiénicos.

Artículo 6.4.25. - Desde el punto de vista sanitario se deberá poder realizar una correcta inspección post-mortem previendo en este aspecto lugares de trabajo (zonas de inspección) amplias, y con todas las comodidades como para realizar un correcto examen por parte de la Inspección Veterinaria Oficial. Las mismas comprenderán plataformas, equipadas con lavamanos y esterilizador e iluminación adecuada, así como todo otro elemento que la Inspección Veterinaria Oficial considere necesario.

Artículo 6.4.26. - Las diferentes partes que componen el animal en el momento de la inspección, deberán ser identificadas por métodos que apruebe la Dirección de Industria Animal y existirán instalaciones que posibiliten su separación de las líneas de trabajo normales, hacia otra área que permita su retención e inspección detallada.

La diagramación de estas líneas deberá ser tal que se impida todo riesgo de contaminación de los productos aprobados.

Artículo 6.4.27. - La ubicación del equipo en la playa de faena y su forma de operar no debe perjudicar la calidad higiénica de los productos.

Artículo 6.4.28. - Las instalaciones para el retiro de los productos aptos para el consumo humano se diagramarán de manera tal que se impida el cúmulo de los mismos en la playa de faena y se deteriore su calidad.

El retiro de los productos no comestibles y condenados se diagramará de manera tal que permita su salida inmediata de la playa de faena y se evite todo riesgo de contaminación para los productos de consumo humano, el personal, las instalaciones, los equipos y locales.

Artículo 6.4.29. - Dentro de la zona de insensibilización y sangría se incluirán las operaciones que van desde la insensibilización hasta la sangría inclusive. En suinos y aves, se extenderá hasta el pelado inclusive y en ovinos, conejos y animales de caza menor se extenderá hasta el cuero.

Artículo 6.4.30. - En la zona intermedia de la playa de faena de bovinos y equinos se realizará el cuereo y la evisceración inclusive. En suinos y ovinos se realizará la evisceración y en aves, conejos y animales de caza menor el corte de cabeza y patas y la evisceración.

Artículo 6.4.31. - En la zona de terminación se realizarán todas las operaciones comprendidas entre el eviscerado y la salida de la carcasa de la playa de faena.

Artículo 6.4.32. - Los establecimientos de faena deberán contar con los siguientes locales anexos. La Dirección de Industria Animal determinará en cada caso, la necesidad de otras dependencias o eximición de alguna de éstas y sus requisitos constructivos y de funcionamiento:

a) local para vísceras rojas conectado a la zona intermedia de playa de faena por medio de ductos o puertas de cierre automático;

b) local para tripería sin acceso directo del personal a playa de faena. En caso de salazón de tripas deberá existir una zona reservada para tal fin, separada físicamente del resto del local;

c) local para mondonguería sin acceso directo de personal a playa de faena deberá existir una zona independiente donde se realice el vaciado, lavado y prolijado de mondongo, separada físicamente de la zona donde se realizarán el resto de las operaciones;

d) locales para aprovechamiento de subproductos no comestibles;

e) local para almacenamiento de grasas comestibles;

f) local para almacenamiento de cueros, pezuñas y grasa animal no comestibles;

g) local destinado a asegurar la esterilización correcta y el aprovechamiento de los decomisos, el cual estará diseñado y construido de forma tal que la manipulación, transporte y desnaturalización de los materiales condenados no represente riesgo alguno de contaminación para los productos aptos para consumo humano; asimismo el establecimiento habilitado deberá ofrecer las garantías necesarias para evitar el desvío o retiro del material condenado hacia otros fines.

Salas de desosado y cortes.

Artículo 6.4.33. - Se entiende por sala de desosado y cortes, aquellos establecimientos o secciones de establecimientos destinados a realizar el desosado, despiece o cortes a partir de las reses o medias reses o cuartos de los animales faenados.

Las salas de desosado y cortes deberán ajustarse a las siguientes condiciones de funcionamiento:

a) La circulación de productos y personal se realizará de tal forma que no interfiera con las líneas de producción ni provoque riesgos de contaminación;

b) Deberán retirarse inmediatamente los subproductos de la sala, tratando de impedir la acumulación de los mismos en las zonas de procesamiento;

c) El empaque o envasado de los productos ya trabajados se realizará en local contiguo y físicamente separado de la zona de producción;

d) La temperatura ambiente de estos locales se mantendrá en los niveles que determine la Dirección de Industria Animal.

Establecimiento de faena Categoría II.

Artículo 6.4.34. - Se establece que serán de Categoría II aquellos establecimientos de faena que cumplan con las siguientes condiciones:

a) tener una capacidad de faena diaria máxima de 30 bovinos;

b) estar localizados en una población o localidad donde no esté instalado un establecimiento de faena habilitado a nivel nacional;

c) su radio máximo de distribución será de 40 Km. en la medida que las poblaciones comprendidas en el mismo no sean abastecidas por un establecimiento habilitado a nivel nacional.

Artículo 6.4.35. - Teniendo en cuenta el tope máximo de faena señalado, se procederá a la fijación de la capacidad de la misma en cada caso particular de acuerdo a la capacidad útil de las instalaciones y áreas previstas, así como de los servicios a la producción disponibles al finalizar las obras.

Artículo 6.4.36. - No se realizarán faenas simultáneas de distintas especies pudiendo sí faenarse una a continuación de la otra previo lavado e higienización de los locales e instalaciones.

Artículo 6.4.37. - El establecimiento deberá estar emplazado en terrenos no inundables.

Deberá estar alejado de industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales.

Estas plantas estarán próximas a rutas pavimentadas o permanentemente transitables, con camino o calle desde el establecimiento hasta la ruta, con iguales características.

Artículo 6.4.38. - Todas las instalaciones deberán estar comprendidas dentro de un cerco perimetral de una altura mínima de los dos (2) metros. Las puertas para vehículos o personas tendrán la misma altura que el cerco y reunirán los mismos requisitos constructivos: deberán estar construidos de hormigón armado, mampostería, malla de alambre u otro material aprobado, de forma de impedir la entrada de animales. Dentro del cerco no existirán otras construcciones, industrias o viviendas ajenas a la actividad del establecimiento.

Artículo 6.4.39. - Todos los caminos interiores del establecimiento deberán estar pavimentados y poseer una capa de rodamiento impermeable. Los espacios adyacentes serán impermeabilizados o, en su defecto, revestidos de manto vegetal.

Artículo 6.4.40. - Se preverán instalaciones para la recepción de hacienda por arreo o por camión. En este último caso se contará con desembarcadero con un declive máximo de rampa del veinticinco (25) por ciento. Los materiales a emplear en su construcción serán los más aptos para este fin, de fácil lavado y desinfección, y no poseerán salientes que puedan producir lesiones en los animales. El piso será de material impermeable y antideslizante.

Artículo 6.4.41. - Próximo al descargadero de ganado, se dispondrá de un sector con piso impermeable y canaleta de desagüe, para proceder al lavado de los camiones. Dicha área será de 4 metros de ancho por 12 metros de largo y se dispondrá de un equipo lavador con agua a presión (no menos de 1 atmósfera a la salida del pico) y de un equipo para desinfección.

Artículo 6.4.42. - Todo establecimiento deberá poseer dentro del cerco perimetral corrales de descanso para los animales a faenar, así como una manga que los vincule a la playa de faena. Entre el sector de corrales y los locales de proceso deberá haber no menos de seis (6) metros. La capacidad de estos corrales deberá ser tal que permita albergar una faena diaria y se calculará el área en base a los siguientes parámetros: 2.5 metros cuadrados por res bovina y 1.2 metros cuadrados por res ovina o porcina.

Artículo 6.4.43. - En vinculación con el o los corrales de descanso, existirá un corral de aparte hacia donde se desviarán los animales sospechosos de enfermedad y cuyas características constructivas serán similares a las de los corrales de descanso. Su capacidad se estimará para poder contener un número de animales no inferior al 20% (veinte por ciento) de la faena proyectada.

Tanto los corrales como las mangas de servicio, tendrán pisos impermeables y resistentes a la corrosión y a los agentes dinámicos. Serán antirresbaladizos y tendrán una pendiente mínima de 2% (dos por ciento) hacia la canalización respectiva.

Sobre corrales que alberguen porcinos u ovinos, se dispondrá en forma parcial de techo (altura 2,5 metros).

Artículo 6.4.44. - Los vallados de corrales y mangas tendrán una altura mínima de 1,50 metros para bovinos y 1 metro para ovinos y porcinos, y estarán construidos de mampostería, caños metálicos o cualquier otro material aprobado de fácil limpieza y desinfección.

Artículo 6.4.45. - Entre los corrales y la playa de faena se contará con un corredor de 1,20 a 1,80 metros de ancho, con iguales características constructivas que los corrales.

Artículo 6.4.46. - El desembarcadero, corrales y mangas, dispondrán de luminarias con un nivel lumínico mínimo de 150 unidades lux.

Artículo 6.4.47. - Se contará con grifos con presión suficiente, no inferior a 1 atmósfera, para el lavado del sector.

Artículo 6.4.48. - El o los corrales de descanso contarán con bebederos con una longitud útil de 1 metro por cada 50 metros cuadrados de corral, y de 0,50 a 0,60 metros de ancho, debiendo ser la altura, desde el pavimento hasta el borde del bebedero la adecuada a la especie. Las aguas de los bebederos no podrán escurrir o derramarse sobre el piso de los corrales, debiendo contar para ello con un sistema de llenado automático mediante flotador u otro sistema y desborde por tubería con descarga directa al sistema de desagüe.

Artículo 6.4.49. - Entre la recepción de las haciendas y los corrales de faena, podrá contarse con una balanza para pesaje de los animales que llegan al establecimiento.

Artículo 6.4.50. - Previo a la rampa de acceso a la playa de faena, los bovinos y porcinos deberán ser sometidos a un lavado por lluvia o manguera, a los efectos de eliminar la suciedad de piel previo a su ingreso al local de proceso.

Artículo 6.4.51. - La rampa de acceso a la playa de faena, que constituye la parte final de la manga por donde circulan los animales desde corrales, contará con una pendiente máxima del 25% (veinticinco por ciento) siendo su ancho de 0,85 a 0,90 metros. De la misma podrá separarse un acceso para ovinos y/o porcinos hacia un corral o brete de agarre e insensibilización, previo a la playa de faena.

Artículo 6.4.52. - La playa de faena debe satisfacer las siguientes exigencias:

a) Condiciones generales. En plantas en un solo nivel, el piso de la playa de faena y locales anexos se dispondrá a una altura no menor de 0,70 metros con respecto al nivel del terreno igual altura deberá observarse en aquellas plantas proyectadas en más de un nivel en lo que tiene que ver a la distancia que deberá mediar entre la planta baja y el nivel del terreno.

La playa de faena estará constituida por un local cerrado, con una superficie mínima de sesenta (60) metros cuadrados, tomando como base una planta que faena 30 bovinos diarios, debiendo el ancho mínimo de la playa ser de 4 metros y disponer de una altura de 5 metros, por lo menos en el primer sector de la misma.

La faena de bovinos se realizará a partir de un riel con una longitud mínima de doce (12) metros útiles, en el caso de una faena diaria de 30 bovinos, y una altura de 4,60 a 4,90 metros en la zona de izado, descendiendo hasta una altura de 3,35 a 3,50 metros, al final de la playa de faena, frente a la puerta de la cámara refrigerada.

En los sectores donde se realicen operaciones se dispondrá de topes en el riel para facilitar las mismas. En ningún caso la res suspendida, quedará a una distancia menor de 0,30 metros con respecto al pavimento. La faena de ovinos se realizará a partir de un riel con una altura mínima de 2,30 metros, siendo necesaria una altura próxima a los 3 metros cuando se faenan también porcinos. Este riel de faena puede no tener pendiente. Los rieles serán totalmente metálicos y se conservarán libres de óxidos o pintura.

Los soportes de los rieles serán metálicos, como el resto de la estructura, no debiendo alterarse o descascararse.

En la zona de sangría, los rieles estarán a no menos de 1 metro de los paramentos, y con respecto a los palcos o plataforma de trabajo, se guardará una distancia no menor a los 0,40 metros entre el borde anterior del palco y la vertical del riel.

Las alturas de los rieles mencionados para bovinos están en función del empleo de maneas de 1 a 1,20 metros de largo y roldanas con ganchos de 0,35 a 0,40 metros de largo; en la faena de las especies menores, están en función del empleo de maneas de 0,50 a 0,60 metros y roldanas y perchines de 0,30 a 0,40 metros de largo.

b) Sectores. La playa de faena deberá contar como mínimo con dos sectores separados por una distancia conveniente, en el primero de los sectores se realizarán las operaciones principales de insensibilizado, izado, sangría y cuereado. En el restante sector, se realizarán las operaciones principales de corte de la cabeza previo ligado del esófago, corte de pecho, eviscerado, corte de la carcasa, inspección, eventual prolijado de la misma, lavado y pesado. Las instalaciones y el diseño de este último sector permitirán la inspección sincronizada de la carcasa, vísceras y cabezas de un mismo animal, a los efectos de determinar el destino de las partes. El piso de la segunda zona, estará a 0,10 metros por encima del nivel del pavimento de la primera zona.

En el caso de faenarse también porcinos, se dispondrá de un sector apartado, vinculado a la zona de izado de reses, para realizar las operaciones de escalado, depilado, repasado, chamuscado de la cabeza y lavado.

c) Características constructivas. Pavimento. Será de material impermeable, resistente a los impactos y a los ácidos grasos, antideslizante, con un 2% de pendiente hacia las bocas de desagüe o hacia la canaleta central de la playa bajo el riel de faena. El encuentro entre pisos y muros contará con ángulos sanitarios (redondeados).

Muros. Serán de mampostería revestidos con material impermeable blanco (azulejos, cemento lustrado, pintura epoxi, etc.) hasta una altura de 3 metros, debiendo ser el encuentro entre muros, redondeados conformando un ángulo sanitario.

Techo. Podrá ser de hormigón armado, fibrocemento, chapa metálica u otro material aprobado, que proteja adecuadamente de factores climáticos.

Cielorraso. El mismo podrá ser de mampostería, fibrocemento u otro material aprobado, liso y resistente. Las juntas, de existir, deberán ser selladas para impedir el pasaje de humedad y/o suciedad.

Ventilación. El local contará con adecuada ventilación; en el caso de ventilación natural, la misma será mediante aberturas ubicadas en los paramentos laterales a riel, debiendo ser igual o mayor al 15% (quince por ciento) de la superficie de la playa de faena. Todas las aberturas al exterior poseerán malla de protección contra insectos. Estas aberturas se encontrarán a una altura no menor de 2 metros con respecto al pavimento. En el caso de optar por una ventilación mecánica, se deberá producir una renovación del aire no menor de 3 veces por hora el volumen del local, debiendo estar dirigida desde los sectores de menor a mayor contaminación.

Iluminación. La misma podrá ser natural y/o artificial. El nivel lumínico mínimo será de 150 unidades lux en los puestos de trabajo y de 300 unidades lux en los puestos de inspección, no debiendo ser alterado el color natural del producto al utilizar luz artificial. La iluminación natural deberá cubrir como mínimo el 20% (veinte por ciento) del área de la playa de faena. Lo mismo para otros locales de procesos.

d) Equipamiento general de la playa de faena. El diseño e instalación del equipo debe ser adecuado para una fácil higienización, debiendo conservarse limpio y en buenas condiciones de mantenimiento.

Además de los rieles utilizados para el transporte de reses, se dispondrá del siguiente equipamiento:

Sistema adecuado de contención de reses a los efectos de su insensibilizado para el ganado vacuno, podrá disponerse de cajón de noqueo o similar, el cual tendrá las siguientes dimensiones: 0,90 metros de ancho por 2,50 metros de largo por 1,2 a 1,3 metros de alto.

La altura del piso del cajón con respecto al de la playa de faena será de 0,40 a 0,45 metros, contando con una pendiente para deslizar la res hacia la reja de vómito.

Para ovinos y porcinos, se contará con un corral con capacidad suficiente para 8 o 10 reses, en el cual se procederá al insensibilizado e izado de las reses al riel de faena. Dicho corral, exterior a la playa de faena, estará a una altura de 1,20 metros con respecto al piso de playa de faena y contará con protección contra insectos.

- Reja de vómito: frente a la puerta del cajón de noqueo, se contará con una reja de 2,40 metros por 1,50 metros construidos de caños de 2 pulgadas, sobre la cual se recibe el animal insensibilizado para izarlo mediante polipasto al riel de faena. Por debajo de la misma, deberá existir una boca de desagüe apropiada. Alrededor de la zona de izado de la res se colocará una barrera de caños verticales de 1,50 metros de alto y 0,45 metros de separación entre caños.

- Pileta de sangrado: deberá ser de material de fácil limpieza y desinfección y tendrá una longitud de 1,5 metros. En el caso de bovinos el tiempo de sangría será de 5 minutos y para ovinos y porcinos el mismo será de 3 minutos.

- Pileta de escaldado: cuando se faenan cerdos, se contará con un tanque a tal fin, construido en hierro, hormigón armado u otro material aprobado, debiendo contarse con la posibilidad de renovar periódicamente el agua utilizada. Podrá disponerse de otro sistema de escaldado que no sea el de inmersión. Se contará con un termómetro, para el control de la temperatura del agua de escaldado.

- Depilado: se realizará manual o eventualmente en forma mecánica.

- Mesa de repasado: estará construida por caños de 2 pulgadas, giratorios de modo de facilitar el manejo de la res sobre la mesa. Por debajo de la eventual depiladora, y de la mesa de repasado, se dispondrá de un sistema para la evacuación continua de pelos hacia una cámara con tamiz, ubicada fuera del local y de capacidad adecuada.

- Guinche o polipasto para la operación de transferencia de patas.

- Plataformas: serán construidas en material adecuado y deberán tener un ancho mínimo de 0,70 metros con una pestaña de 0,10 metros en su parte frontal. La altura de las mismas se ajustará a la operación a realizar. El piso de las plataformas será antirresbaladizo al igual que la escalera de acceso a las mismas y podrán contar con barandas de seguridad.

- Sierras: las sierras destinadas al corte de pecho y carcasas, serán manuales o mecánicas, construidas en materiales de fácil limpieza.

- Los tableros de distribución eléctrica deberán ubicarse fuera del local de proceso.

- Conjunto "lavamanos-esterilizador": próximo a cada puesto de trabajo existirá un equipo lavamanos-esterilizador que contará con un recipiente con jabón detergente aprobado. El esterilizador dispondrá de una temperatura no inferior a los 82ºC.

- Carro con bandejas para evisceración e inspección de vísceras: será construido, al igual que los lavamanos-esterilizadores, en material adecuado, preferentemente acero inoxidable, para facilitar su higiene y desinfección. Contará con bandejas de tamaño adecuado para recibir separadamente las vísceras verdes y las vísceras rojas, pudiendo contar con una bandeja o en su defecto un gancho para la cabeza (en el caso de no disponer de riel de inspección de la misma).

- Lavadero de carros: se dispondrá de un área aproximada de 2,10 por 2,40 metros, limitada por muros o mamparas de 2,50 metros de altura y con una pendiente del piso de 2,5% hacia una boca de desagüe de 150 mm. de diámetro.

- Lavadero de cabezas: será construido en material adecuado, de fácil higiene y desinfección, y podrá tener las siguientes dimensiones sugeridas: 0,95 por 0,95 por 1,30 metros de altura, con un pie de 0,40 metros de altura. El gancho para colgar la cabeza se ubicará a 1 metro del piso del gabinete. El desagüe será de 150 mm. de diámetro.

- Area de lavado de carcasas: contará con las protecciones necesarias para evitar el salpicado o el escurrido del agua hacia zonas adyacentes.

- Area de procesamiento de menudencias rojas: con una separación adecuada de la línea de faena y sobre un costado de la playa, se ubicará una mesada de material y dimensión adecuada, a 0,85 metros sobre el nivel del pavimento, para el lavado y prolijado de las menudencias rojas. Esta mesada contará con una chapa de rejilla sobre su superficie y desagüe por debajo de la misma, canalizado hacia la red sanitaria. Por encima de la mesa, y a 0,30 metros de la superficie de trabajo, se dispondrá de 1 o 2 lluveros o grifos.

- Ductos y ventanas troneras: serán construidos en materiales de fácil limpieza y desinfección; contarán con tapas de vaivén y la dimensión de ductos y ventanas dependerá del volumen del producto o subproducto que se evacue de la playa hacia el local de restos o hacia el local de procesamiento de vísceras verdes.

Se dispondrá de cámara refrigerada con capacidad suficiente para albergar la faena del día incluyendo subproductos comestibles, los que en ningún caso deberán depositarse sobre el pavimento y/o bajo las reses suspendidas. La capacidad locativa de esta cámara se calculará en base a la ubicación de 3 medias reses bovinas por metro de riel, 6 a 8 ovinos por farol y 2 faroles por metro lineal de riel, y 2 carcasas porcinas por metro de riel. Si las carcasas ovinas no se ubican en faroles, se podrá colocar 2 o 3 por metro de riel. Si se cuenta con rieles bajos para ovinos y/o porcinos, la distancia entre rieles será de 0,45 m. a 0,60 m. para porcinos y de 0,40 a 0,50 m. para los ovinos.

La distancia entre rieles para bovinos será de 0,80 m. y entre riel y paramentos de 0,90. Las menudencias y otros subproductos comestibles, podrán ser colocadas en bandejas las que se ubicarán en estanterías laterales dentro de la cámara, o bien se colocarán las bandejas en faroles con estantes los que se desplazarán colgando del riel aéreo.

En lo que se refiere a las características constructivas, los revestimientos interiores serán lisos, blancos, de fácil limpieza y desinfección. La puerta de la cámara tendrá la posibilidad de apertura desde el interior y estará construída o revestida en acero inoxidable u otro material aprobado. Contará además con un nivel lumínico mínimo de 100 unidades lux, termómetro y una

instalación frigorífica que permita enfriar a 10ºC, la faena del día, antes de las 24 horas, menos en la parte más profunda de la carcasa. En aquellos establecimientos cuyo volumen de faena sea tal, que los Organismos competentes estimen que se puede prescindir de la obligatoriedad de disponer de la cámara frigorífica, se contará con un sector de oreo ubicado al final de la línea de faena y tendrá una longitud suficiente de riel como para contener la faena del día hasta su expedición. Esta zona contará con una importante ventilación, debiendo protegerse a las reses y subproductos comestibles, de insectos, polvo, etc., mediante un efectivo sistema de cierre del andén de carga.

- Maneas y roldanas: estos elementos que quedan libres luego de la finalización de la faena (maneas) y de la expedición de la carne (roldanas), deberán ser lavados, higienizados y protegidos de la oxidación, previo a su reutilización.

Artículo 6.4.53. - A los efectos de posibilitar el recupero de estómago e intestinos, se dispondrá de un local con un área mínima de 18 metros cuadrados (siempre tomando como base una planta que faena 30 bovinos diarios, o sea el máximo autorizado para la categoría II), el cual se encontrará claramente dividido en dos sectores: un primer sector, para la recepción desde la playa de faena de estos subproductos y en donde serán separados, vaciados y lavados; un segundo sector, para prolijado y acondicionamiento final en bandejas u otro contenedor de material aprobado.

Este local contará con una vinculación adecuada con la cámara refrigerada, en caso de existir la misma. En el interior del local, se contará con las instalaciones necesarias construidas en material de fácil higiene y desinfección (mesada, percheros, etc.). El desagüe para evacuación del contenido ruminal deberá contar con una reja y un diámetro no inferior a los 200 mm. siempre que se realice esta operación por arrastre de agua.

Además esta sección contará con lavamanos, picos de agua para el lavado del local e instalaciones, 150 unidades lux como nivel lumínico sobre los planos de trabajo y una adecuada ventilación. Las características constructivas de este local serán similares a las de playa de faena.

Artículo 6.4.54. - Contigua a la zona sucia de playa de faena y con vinculaciones adecuadas con el local de procesamiento de vísceras verdes, deberá contarse con un local de un área mínima de 15 metros cuadrados, para una planta que faena 30 bovinos diarios, a los efectos de ir recibiendo en forma continua sangre, astas, patas, manos, genitales, cueros, etc. que bajo ningún concepto se deben acumular en la playa de faena.

Además este local contará con una adecuada ventilación, protección contra insectos, adecuada pendiente del piso hacia la boca de desagüe y pico de agua para la limpieza del mismo.

Las características constructivas de este local serán similares a las de la playa de faena.

Artículo 6.4.55. - Próximo al sector playa destinado a la retención de carcasas, vísceras y cabezas, existirá una abertura y cerramiento correspondiente, que permita la salida de las partes decomisadas que serán con posterioridad desnaturalizadas.

Artículo 6.4.56. - Los accesos del personal a los locales de procesos serán de tipo esclusa y contarán con lavabotas, lavamanos, jaboneras, toallas de un solo uso y papeleras, y estarán protegidos por un alero, en el caso de que el acceso se realice desde el exterior.

Artículo 6.4.57. - Se contará con un local para vestuarios con un gabinete de ducha y anexo, baño con inodoro de piso. Ambos sectores tendrán sus paredes revestidas con material impermeable, a los efectos de facilitar su limpieza. El baño contará, a la salida del mismo con lavamanos, jabonera, toallas de un solo uso y papelera. Se dispondrá de adecuada ventilación e iluminación natural y artificial.

Artículo 6.4.58. - Se dispondrá de horno crematorio o incinerador con capacidad adecuada para incinerar una carcasa entera y sus vísceras, en caso de producirse decomisos por parte de la Inspección Veterinaria Oficial. Se contará con un recipiente de capacidad adecuada para la cocción de carnes y/o vísceras que se declaren incomestibles para la especie humana y que puedan aprovecharse para la alimentación animal. En todos los casos, la cocción se prolongará hasta asegurarse que en centro de los órganos y/o trozos de mayor tamaño de carne, no exista jugo rosado. En ningún caso se permitirá la extracción del matadero, de material incomestible crudo, con destino a la alimentación de animales; esto incluye la sangre.

Los sistemas de desnaturalización mencionados no excluyen la posibilidad de utilización de otros sistemas adecuados para tal fin.

Artículo 6.4.59. - La instalación sanitaria deberá satisfacer las siguientes características:

a) Condiciones generales. Las líneas de evacuación de los establecimientos de faena y procesadores de productos cárnicos, deberán cumplir con los siguientes requerimientos:

- Permitir la rápida evacuación de los líquidos y sólidos en suspensión, evitando los largos recorridos en pisos y su estancamiento.

- Impedir el pasaje de roedores a través de la red de evacuación.

- Desagües de pisos. Todos los locales de producción donde se realicen operaciones que impliquen el manejo de líquidos, requerirán desagües de piso. Estos podrán ser del tipo de boca de desagüe o canal, convenientemente ubicados y cubiertos por una reja.

Las rejas deberán permanecer siempre fijas a su marco teniendo la posibilidad de ser retiradas para tareas de inspección o limpieza.

Las pendientes de pisos, en las áreas de producción, no serán inferiores al 2% (dos por ciento), y en cámaras al 1% (uno por ciento).

Tuberías. Todo el tramo de tubería o ramal deberá ser accesible para su limpieza y desobstrucción, los encuentros o cambios de dirección deberán ser inspeccionables.

Los diámetros y pendientes serán fijados de acuerdo al caudal de servicio, estableciéndose para las velocidades valores comprendidos entre 1 m/s y 3 m/s.

b) Desagües de playa de faena:

- Zona de vómito. Este sector debe contar con una boca de desagüe con un diámetro no inferior a 100 mm.

- Zona de desangrado. Este sector contará con una pileta de material impermeable, resistente a la acción corrosiva de la sangre. Contará con un doble desagüe que permita la separación del agua de lavado y de la sangre respectivamente. En todos los casos se evitará que la sangre se vuelque al sistema de tratamiento de efluentes.

- Zona bajo el riel. Debajo del riel de playa de faena, se proveerá un sistema de drenaje, formado por un canal continuo o por bocas de desagüe convenientemente ubicadas; cuando se adopte la solución de canal continuo, éste deberá reunir las siguientes condiciones:

- Su ancho máximo no excederá de 1 metro, recomendándose una altura que no supere a los 0,10 m. en el punto de mayor profundidad.

- Dentro del canal, se dejarán bocas de desagüe, dando pendiente al piso de éste hacia cada una de ellas. La pendiente no será menor de 2% (dos por ciento).

- La distancia máxima aproximada entre bocas de desagüe será de 5 metros.

- Se deberá evitar que los operarios puedan pisar dentro del canal. En las zonas de pasaje, se cubrirá el canal con una reja, de modo que pueda nivelarlo con el piso de la zona correspondiente.

- Zona de lavado de carcasa. Se dispondrá de desagües suficientes para una rápida evacuación del agua del lavado, con una pendiente del piso no menor del 2.5%.

c) Desagües de equipos. En general, todo equipo que implique la utilización de agua, deberá contar con desagüe entubado, evitándose el derrame libre de líquidos sobre el piso y las posibles salpicaduras.

- Lavamanos. Los lavamanos no podrán desaguar al piso.

- Velos de agua. En las zonas que por la naturaleza del trabajo se requiera, podrán emplearse velos de agua, siempre que exista un desagüe próximo que permita la rápida evacuación de líquidos.

- Mangueras. Como criterio general, las mangueras se utilizan solamente para el lavado de locales, una vez finalizados los procesos de producción y no se utilizarán durante la faena, excepto para el lavado de carcasas.

Las tomas de conexión deberán ubicarse en lugares estratégicos, evitando largos excesivos de mangueras; las mismas se mantendrán colgadas y arrolladas en soportes adecuados.

d) Desagües de cámaras. Los desagües de cámaras se ubicarán en general en el exterior de éstas, en la antecámara o corredor, frente a la puerta de cada una de ellas.

- Energía eléctrica. Todo establecimiento que no reciba del exterior energía eléctrica, deberá disponer de un grupo electrógeno. Independientemente de lo anterior, se deberá disponer de un equipo de emergencia para mantener en servicio las cámaras frigoríficas.

- Refrigeración. Se dispondrá de equipos y maquinaria como para lograr las temperaturas indicadas en el artículo 6.4.52. evitando fluctuaciones de temperatura durante el proceso de enfriado.

- Agua Caliente. Se contará con un sistema adecuado de generación de agua caliente que permite obtener 52ºC en los estabilizadores de los locales de procesos.

Artículo 6.4.60. - El abastecimiento de agua deberá satisfacer las siguientes exigencias:

a) El establecimiento de faena deberá contar con un adecuado suministro de agua potable.

b) La fuente de aprovisionamiento de agua estará ubicada dentro del predio donde se encuentre el local de faena, siendo responsabilidad del titular del establecimiento, su correcto mantenimiento y control.

c) Cuando el agua provenga de perforaciones, estas deberán ser entubadas y contarán con protecciones sanitarias correspondientes; no se admitirán los pozos excavados.

d) El volumen mínimo disponible de agua potable para la faena, se establece en 1.500 litros por res bovina faenada por día y 300 litros por cada ovino o porcino.

e) Contará con un depósito elevado, con una altura no menor de 5 metros para alimentar la red de distribución o con un depósito a nivel, con un sistema de presurización por bomba.

f) La construcción del o los depósitos no deberá alterar las condiciones de potabilidad del agua a almacenar.

Su interior será liso y carente de ángulos vivos. La unión de las paredes con el fondo se hará mediante superficies curvas de radio no menor de 25 mm. En ningún caso se emplearán en su interior elementos estructurales de madera. Será cubierto y hermético al polvo, insectos, luz, agua de lluvia, etc. Contará con una boca de acceso que facilite la entrada del personal para su limpieza y desinfección, tarea que realizará mensualmente.

g) El volumen del depósito se calculará en función de la capacidad de abastecimiento y del consumo horario, de modo de asegurar la continuidad del servicio durante la faena y un período de contacto con el cloro no menor de 2 horas.

h) La desinfección del agua se realizará por medio de hipoclorito de sodio (cloración), el cual se dosificará a la entrada del depósito.

i) Será condición previa a la aprobación del establecimiento de faena, la presentación de los análisis físico-químicos y bacteriológicos del agua de abastecimiento, realizado por un Organismo Oficial.

Artículo 6.4.61. - El tratamiento de efluentes deberá cumplir las siguientes exigencias:

a) Los establecimientos de faena deberán contar con un sistema de tratamiento de los residuos, industriales líquidos que cumpla con las exigencias del decreto Nº 253/979 de 19 de mayo de 1979.

b) No se admitirá en ningún caso, el vertimiento de la sangre proveniente de la matanza a los desagües, debiendo separarse ésta del efluente general del establecimiento.

c) La sangre colectada se cocinará en recipientes destinados a este uso específico y será retirada del matadero una vez cumplido el proceso.

d) Los desagües se separarán de acuerdo a sus características (aguas rojas, verdes, grasas y pluviales) para su pretratamiento en el sistema.

e) Las unidades del sistema de tratamiento se ubicarán fuera del cerco perimetral.

Establecimientos de faena
Categoría III.

Artículo 6.4.62. - Se establece que serán de Categoría III aquellos establecimientos de faena que cumplan con las siguientes condiciones:

a) Tener una capacidad de faena diaria máxima de 3 bovinos;

b) Estar localizado en una población o localidad donde no esté instalado un establecimiento de faena habilitado a nivel nacional, ni autorizada la implantación de una Categoría II;

c) Su radio máximo de distribución estará circunscripto a la correspondiente localidad o paraje, en la medida que la misma no sea abastecida por un establecimiento de faena de categoría superior.

Artículo 6.4.63. - El predio donde se encuentre implantado el establecimiento deberá reunir las siguientes condiciones:

a) no debe ser inundable;

b) tendrá un área adecuada de dar cabida a todas las dependencias y servicios del establecimiento;

c) deberá contar con caminos de acceso al mismo, transitables en forma permanente para vehículos adecuados a los fines del establecimiento;

d) no deben existir en la zona circundante industrias que puedan producir olores, emanaciones, residuos o cualquier otro tipo de elemento contaminante que afecten las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento.

Artículo 6.4.64. - Los materiales a usarse en la construcción de los establecimientos deberán ser impermeables de fácil higiene y desinfección y resistentes al uso y la corrosión.

Los equipos, utensilios, recipientes, etc., utilizados deberán ser de material diseñado que permita la fácil higiene y desinfección y que impida la contaminación del producto.

Artículo 6.4.65. - Todas las instalaciones del establecimiento deberán estar comprendidas dentro de un cerco perimetral que impida la entrada de animales, de una altura mínima de 2 metros y que tendrá solamente las aberturas necesarias para la entrada y salida de personas y vehículos.

Deberá ser construido de hormigón armado, mampostería, malla de alambre u otro material aprobado por la oficina competente. Las puertas para vehículos y personal

tendrán la misma altura que el cerco y reunirán los mismos requisitos.

No se autorizarán locales destinados a vivienda dentro del cerco perimetral.

Artículo 6.4.66. - Los establecimientos deberán contar con una manga para el encierro de los animales previo a la faena, cuya capacidad será acorde al volumen de faena.

El vallado de la manga podrá ser de mampostería, tablones de madera dura y lisa, caños metálicos o cualquier otro material resistente aprobado por la oficina competente.

La altura mínima para el vallado será de 1,50 metros para bovinos y 1 metro para ovinos.

El piso de la manga deberá ser impermeable.

Artículo 6.4.67. - El local de faena debe satisfacer las siguientes exigencias:

a) Condiciones generales. Los establecimientos dispondrán de una playa de faena de una superficie mínima de 20 m2 y una altura mínima del pavimento al cielorraso, de 5 metros para la faena de bovinos y 3,50 metros para la faena de ovinos.

Los parámetros serán de mamposterías y revestidos interiormente con material impermeable (azulejos, portland lustrado blanco, pintura epoxi, etc.), hasta una altura de 2,50 metros.

El pavimento será impermeable y antideslizante y su nivel será superior en relación al terreno circundante.

Tendrá una pendiente del 2% hacia la boca de desagüe.

El encuentro entre paredes y piso deberá tener ángulo sanitario (redondeado).

El techo deberá ser de mampostería, fibrocemento, cinc u otro material resistente aprobado por la oficina competente.

El local contará con buena ventilación e iluminación natural y/o artificial; las aberturas para ventilación e iluminación corresponderán al 15% del área del local.

Se deberá contar además con aberturas independientes para la entrada de animales y la salida del producto terminado, así como con una abertura a nivel de piso, con puerta vaivén para el retiro de productos incomestibles (cueros, patas, vísceras incomestibles, sangre, etc.) los que no deben acumularse en el local.

Todas las aberturas al exterior deben poseer malla de protección anti-insectos.

b) Equipamiento. El local de faena contará con el siguiente equipamiento el que reunirá los requisitos estipulados en el artículo 6.4.65 del presente título.

- Sistema de sujeción de los animales para su insensibilización.
- Sistema que permita la realización de las operaciones de faena con el animal colgado (aparejo o similar).
- En caso que se realice parte del cuereado en catre, el mismo deberá tener una altura mínima de 30 centímetros.
- Recipientes de capacidad adecuada para:

a) Recolección de sangre.

b) Recepción de vísceras en el momento de la evisceración (carro o similar).

c) Recolección de vísceras no comestibles (recipiente con tapa).

d) Recolección del contenido de vísceras verdes.

e) Acondicionamiento de vísceras comestibles (bandejas).

- Plataforma móvil de altura corriente para los operarios de cuereado y eviscerado.
- Pico de agua para el lavado de las carcasas del local de faena y del equipamiento.
- Lavamanos para el personal.
- Mesada revestida de material impermeable (azulejos, cemento lustrado blanco, etc.) y pileta con rejilla para el prolijado y lavado de menudencias comestibles.
- Riel o similar para la suspensión de las carcasas terminadas.
- Cámara refrigerada. Se dispondrá de cámara refrigerada con capacidad suficiente para albergar la faena del día, incluyendo subproductos comestibles. Las Oficinas Bromatológicas competentes podrán eximir de este requisito a aquellos establecimientos que, por su localización lo justifiquen.

Artículo 6.4.68. - El establecimiento deberá disponer de un sistema adecuado para el cocimiento de vísceras no comestibles y sangre previo al retiro de las mismas de la planta.

Artículo 6.4.69. - Se contará con un baño con inodoro de piso y lavamanos. Tendrá sus paredes revestidas con material impermeable a los efectos de su correcta higiene.

Artículo 6.4.70. - El establecimiento podrá no disponer de energía eléctrica siempre y cuando no exista distribución de la misma en la zona.

Artículo 6.4.71. - Los establecimientos deberán contar con adecuado suministro de agua potable, así como con un depósito de agua con el volumen necesario para una faena.

La fuente de aprovisionamiento de agua deberá estar ubicada dentro del predio donde esté implantado el establecimiento de faena, siendo responsabilidad del titular del matadero, su correcto mantenimiento y control.

Cuando el abastecimiento de agua provenga de perforaciones, se preferirá los pozos entubados a los pozos excavados.

Cuando sólo exista la posibilidad de usar pozos excavados éstos contarán con una tapa que permita el cierre hermético del brocal.

En pozos entubados se tendrá en cuenta las protecciones sanitarias correspondientes.

El volumen mínimo disponible de agua potable para la faena se establece en 500 litros por res bovina faenada por día y 150 litros por cada ovino.

Se contará con un depósito de agua con los siguientes volúmenes:

- Faena de 1 res/día-500 lts.
- Faena de 2 reses/día-1.000 lts.
- Faena de 3 reses/día-1.500 lts.

La construcción del depósito no deberá alterar las condiciones de potabilidad del agua a almacenar. El interior será liso carente de aristas y ángulos vivos. Contará con tapa de cierre hermético que no permita el pasaje de polvo, insectos, agua de lluvia, etc. Permitirá un fácil acceso para su limpieza y desinfección, tarea que se realizará mensualmente.

El depósito se llenará, por lo menos, dos horas antes de la faena, y se agregará hipoclorito de sodio en una concentración que permita obtener un nivel de cloro residual de 3 p.p.m. (tres partes por millón), asegurándose con eso una correcta desinfección del agua.

Será condición previa a la aprobación del establecimiento, la presentación de los análisis del agua de abastecimiento (físico-químico y bacteriológico) realizado por un Organismo Oficial.

Artículo 6.4.72. - Los líquidos provenientes del proceso de faena serán rápidamente evacuados del sector, evitándose su estancamiento.

No se admitirá en ningún caso el vertimiento de la sangre proveniente de la matanza a los desagües debiendo separarse ésta del efluente. La sangre colectada se cocinará en recipiente destinado a este uso específico y retirada del establecimiento una vez cumplido el proceso.

El contenido de los estómagos de los animales faenados tampoco podrá volcarse a los desagües.

Se contará con una fosa séptica para la recolección de los residuos líquidos.

Los desagües de pluviales (techos y pavimentos) no se vertirán a la fosa séptica.

Disposiciones comunes para establecimientos de faena Categoría II y III

Artículo 6.4.73. - Sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos 6.4.34 y 6.4.62, en aquellas localidades del interior del país que dispongan de establecimientos de faena que no presten servicios de faena para terceros por el sistema de façon, o se presenten situaciones irregulares que provoquen distorsiones en el normal abastecimiento de carne a la población, se podrá autorizar la instalación de establecimientos de faena de categorías inferiores al existente.

Sección V
REQUISITOS OPERATIVOS Y LOCATIVOS PARTICULARES PARA PLANTAS PROCESADORAS DE PESCADO

Artículo 6.5.1. - Las áreas que sean usadas para almacenar, clasificar, lavar, encajonar o enhielar materia prima, deberán estar separadas del área de procesamiento.

Artículo 6.5.2. - Las superficies internas de las paredes en áreas húmedas de trabajo donde se recibe, guarda o procesa pescado deberán estar construidas de material liso, impermeable y de color claro, de una altura no menor a los dos metros y que pueda ser lavado a fondo.

Artículo 6.5.3. - Deberán proveerse piletas higiénicas, equipadas con agua corriente, jabón líquido o en polvo y secadores de aire o toallas desechables.

Deberá proveerse una adecuada cantidad de agua potable o de otra fuente aprobada, con una presión mínima de 1.4 kg./cm2.

El agua no potable usada para producción de vapor, refrigeración, control de incendios y otros propósitos similares debe ser transportada por cañerías completamente separadas, perfectamente identificables (preferentemente) con color y de manera que se eviten conexiones con el sistema de agua potable.

Artículo 6.5.4. - Todas las armazones del equipo en el cual se procesa el pescado deberán estar construidas de metal u otro material apropiado.

No podrá usarse madera para la construcción de ninguna parte de un transportador u otro tipo de equipo.

Artículo 6.5.5. - Los transportadores usados para el transporte de materia prima y productos deberán ser construidos de tal forma que la materia prima nunca sea transportada sobre el producto procesado o por superficies por las que pueda entrar en contacto con el pescado procesado.

Artículo 6.5.6. - Una intensidad mínima de iluminación de 220 lux deberá proveerse en todas las superficies de trabajo en las áreas de procesamiento. Las lámparas deberán estar protegidas para prevenir la contaminación del alimento en caso de roturas.

Artículo 6.5.7. - Se proveerán facilidades, en una ubicación conveniente, para la desinfección de los guantes protectores usados en las áreas de procesamiento.

Artículo 6.5.8. - Las tablas de corte, fileteado y desollado deberán estar construidas de un material que no sea madera, liso y sin hendiduras.

Las superficies que no sean tablas de corte, fileteado, desollado, en las cuales el pescado es procesado, deberán estar hechas de un material no absorbente y resistente a la corrosión, sin ser madera, y todas las uniones en dichas superficies deberán ser lisas e impermeables.

Artículo 6.5.9. - Los rótulos usados con el propósito de identificación del producto durante el procesamiento deberán ser de materiales apropiados, sin ser papel o cartón.

Las bandejas usadas para el procesamiento de pescado deberán ser de material resistente a la corrosión, sin ser madera, deberán tener superficies lisas sin rajaduras ni hendiduras.

No podrán usarse en el procesamiento utensilios esmaltados ni mallas de alambre no aprobados.

Artículo 6.5.10. - El área de empaque deberá mantener una temperatura máxima entre los 8ºC y 12ºC en plantas de procesamiento de productos refrigerados y congelados.

Sección VI
REQUISITOS OPERATIVOS Y LOCATIVOS PARTICULARES PARA FABRICAS DE CONSERVAS

Artículo 6.6.1. - Se entiende por fábrica de conservas todo establecimiento o sección de establecimiento que elabore productos alimenticios de origen cárnico, vegetal o productos pesqueros y conservas mixtas, que envasados herméticamente y sometidos a un proceso térmico mantengan sus características deseables y se puedan almacenar bajo condiciones habituales, sin alteración durante un tiempo prolongado.

Las fábricas de conservas, semiconservas o productos alimenticios cárnicos o pesqueros conservados deberán contar con las siguientes dependencias, que deberán estar aisladas entre sí, salvo excepciones aprobadas:

a) Cámaras frigoríficas;

b) Local de recepción y reinspección del producto a elaborar;

c) Sala de elaboración previa al cocimiento;

d) Sala para envasado y cierre de envases;

e) Local para esterilización;

f) Local para incubación, estacionamiento previo a la venta, barnizado, etiquetado y embalaje;

g) Local para lavado y barnizado interior de los envases;

h) Local para depósito de hojalata, envases, cartón, pintura, barnices, rótulos, colas, etc.;

i) Local para desperdicios y materiales no comestibles o decomisados.

Artículo 6.6.2. - Los autoclaves operativos, tanto estáticos como continuos, deberán estar equipados con los siguientes instrumentos, los que se instalarán en lugares de fácil vinculación:

a) termómetro de vidrio con indicador de mercurio;

b) Medidores de presión (manómetros);

c) Aparatos registradores de temperatura (termógrafos).

Estos instrumentos deberán ser controlados periódicamente por un empleado competente del establecimiento habilitado y bajo supervisión de la Dirección de Bromatología, a los efectos de comprobar su funcionamiento y exactitud. Deberán llevarse registros permanentes del tiempo, temperatura y presión y otros detalles pertinentes a cada carga que entra en la autoclave, fecha, número del autoclave, clase de producto tratado, clave, tamaño del envase y cantidad de latas.

Artículo 6.6.3. - Los envases deberán estar perfectamente limpios antes de su llenado y se adoptarán las medidas conducentes a evitar la contaminación de sus superficies interiores. Los sistemas de lavado estarán diseñados de forma tal que permitan la limpieza de los envases en posición invertida con agua potable a una temperatura de 82ºC como mínimo.

Deberá asegurarse que los envases no contengan agua acumulada en su interior en el momento de su llenado. El equipo de lavado deberá estar provisto de termómetro para verificar la temperatura del agua de lavado.

Artículo 6.6.4. - Cuando se requiera la cocción previa del alimento, el tiempo y la temperatura de dicho proceso deberán ajustarse a procesos industriales aprobados.

Artículo 6.6.5. - Sólo se autorizará someter a esterilización a aquellos envases cuyo cierre sea perfecto. El tratamiento por medio del calor deberá seguir en forma inmediata al cierre de los envases.

Artículo 6.6.6. - Los empleados competentes del establecimiento realizarán en

forma periódica el control de los siguientes puntos:

a) Limpieza y condición de los envases y tapas;

b) Llenado de envases;

c) Vacío de la máquina selladora;

d) Peso neto;

e) Inspección visual de sellos;

f) Proceso térmico programado.

Todos los datos obtenidos durante los controles antes enumerados serán registrados en formularios aprobados, los que, conjuntamente con las gráficas del proceso térmico, deberán ser archivados en el establecimiento habilitado por un período mínimo de 3 (tres) años.

Artículo 6.6.7. - Cuando se constaten defectos en los sellos, vacío insuficiente o llenado defectuoso, los envases en cuestión serán retirados de la línea y se adoptarán en forma inmediata las medidas correctivas que correspondan dejándose registro de tal hecho.

El contenido de los envases defectuosos podrá ser reenvasado dentro de las 6 (seis) horas siguientes al sellado de los recipientes o a la terminación del proceso térmico, previo examen y autorización por parte de la Dirección de Bromatología. Si el defecto se comprobara al finalizar el horario de trabajo y no pudiera cumplirse con lo estipulado anteriormente, se permitirá depositar los envases en cámaras frigoríficas a 0ºC hasta el día siguiente a efectos de su utilización. El contenido que no haya sido reenvasado dentro de los plazos establecidos o que sea encontrado no apto por cualquier causal por parte de la Dirección de Bromatología se decomisará con destino a digestor.

Artículo 6.6.8. - Toda vez que se constate cualquier desviación del proceso térmico programado deberá darse un reproceso completo a dicho lote o utilizar un proceso de alternativa aprobado por la Dirección de Bromatología.

Artículo 6.6.9. - Los canastos y carros de autoclaves que contengan material no esterilizado deberán ser claramente marcados con papeles indicadores sensibles al calor o por otra forma efectiva que garantice que el producto fue sometido al proceso de esterilización.

Artículo 6.6.10. - El agua utilizada para el enfriamiento de los envases dentro de los autoclaves deberá ser potable y tendrá un nivel mínimo de cloro libre residual de 1 pp.m. en el punto de descarga del enfriador de envases.

Artículo 6.6.11. - Los envases esterilizados no podrán ser manipulados hasta tanto se hayan enfriado a temperatura ambiente y estén completamente secos. En todo momento los envases deberán manipularse de forma tal de evitar daños que pudieran ocasionar contaminación del producto. En caso de utilizarse equipo de manipulación mecánica estos deberán estar diseñados y construidos de forma tal de cumplir con lo anteriormente establecido.

Luego del enfriamiento los envases no deberán presentar, en ningún momento, evidencias de presión interna positiva.

Artículo 6.6.12. - Las distintas zonas de este tipo de fábricas deberán dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 6.1.2. y estarán físicamente separadas del piso al techo.

Artículo 6.6.13. - Cuando en un mismo establecimiento se industrialicen conservas cárnicas y vegetales los procesos de elaboración deberán realizarse en salas bien delimitadas.

Artículo 6.6.14. - Los procesos industriales térmicos utilizados en este tipo de industria deberán ser previamente autorizados y controlados por la Dirección de Bromatología.

Artículo 6.6.15. - Las fábricas deberán regular el volumen de materia prima que reciban con el objeto que sus suministros no lleguen a ser excesivos para poder ser elaborados.

Artículo 6.6.16. - Las industrias de conservas alimenticias deberán estar adecuadamente equipadas para garantizar que las operaciones de elaboración puedan llevarse a cabo sin que el producto sea detenido en ninguna fase del trabajo debido a la falta de capacidad de elaboración.

Las fábricas de conservas deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo de forma eficiente, y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra de proceso de elaboración en una forma ordenada y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.

Toda fábrica de conservas deberá establecer procedimientos que impidan que el alimento en conserva pueda ser transportado accidentalmente sin pasar por autoclaves, a la zona de almacenamiento sin haber sido tratados térmicamente.

Artículo 6.6.17. - Los productos envasados en recipientes de distinto tamaño y en diferentes coberturas no deberán tratarse juntos en la misma autoclave.

Artículo 6.6.18. - El tiempo de tratamiento térmico no deberá iniciarse hasta que haya transcurrido el tiempo mínimo seguro de purga y la temperatura del autoclave haya alcanzado exactamente el nivel establecido para el tratamiento especificado.

Artículo 6.6.19. - Cuando se traten los productos envasados en recipientes de vidrio, deberá cuidarse que la temperatura inicial del agua en la autoclave sea ligeramente inferior a la del producto que se carga. Deberá aplicarse primero la presión de aire antes de que aumente la temperatura del agua. Igualmente se cuidará que la temperatura del agua no disminuya hasta tal punto que exista el peligro que pueda romperse el vidrio debido a un cambio brusco de la temperatura.

Sección VII
REQUISITOS OPERATIVOS Y LOCATIVOS PARTICULARES PARA FABRICAS DE CHACINADOS

Artículo 6.7.1. - Se entiende por fábrica de chacinado todo establecimiento o sección de establecimiento dedicado a la elaboración de productos sobre la base de carne, sangre o vísceras, adicionados o no con sustancias aprobadas en este reglamento.

Las fábricas de chacinados deberán contar con las siguientes dependencias que deberán estar aisladas entre sí y de algunas de las cuales podrán ser eximidas cuando la Dirección de Bromatología lo autorice:

a) Sala de desosado;

b) Sala de elaboración de una superficie adecuada a la capacidad de industrialización del establecimiento y que se ajustará en general a las características constructivas establecidas para las salas de desosado;

c) Cámaras frigoríficas;

d) Secadero;

e) Ahumado y estufas;

f) Sala de cocción, en la cual deberá prestarse especial atención a la ventilación;

g) Depósito de tripas, que para la conservación de tripas saladas poseerán piletas de materiales de fácil higiene y desinfección;

h) Depósito de aditivos con estanterías y recipientes;

i) Local para lavado de utensilios con piletas acordes a las necesidades para las que se las destina y con abundante provisión de agua caliente y fría;

j) Local para la rotulación, embalaje y expedición;

k) Local para detritos, desperdicios y decomisos.

Sección VIII
REQUISITOS OPERATIVOS Y LOCATIVOS PARTICULARES PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE TASAJO

Artículo 6.8.1. - Se entiende por establecimiento elaborador de tasajo, todo establecimiento o sección de establecimiento dedicado a la preparación de salazones en base a carne y subproductos cárnicos que ha sido salada y secada por procedimientos aprobados en este reglamento.

Los establecimientos elaboradores de tasajo contarán con las siguientes dependencias que deberán estar separadas entre sí y de algunas de los cuales podrán ser eximidos cuando la Dirección de Bromatología así lo autorice:

a) Cámaras frigoríficas;

b) Local de recepción de materias primas y reinspección del producto a elaborar;

c) Sala de desosado;

d) Local de elaboración (saladeros);

e) Secadero;

f) Local para clasificación y empaque;

g) Local para depósito y tratamiento de decomisos y restos.

Artículo 6.8.2. - Para la elaboración de tasajo deberán observarse los siguientes requisitos:

a) La sala de elaboración contará con piletas de materiales impermeables, de fácil higiene y desinfección y no atacables por ácidos grasos;

b) Las carnes, mientras permanecen en las piletas de sal muera, deben ser de continuo, removidas y sumergidas, de manera que toda la superficie de las mismas se embeba por igual con el líquido conservador;

c) La salazón en seco se realizará mediante la formación de pilas, intercalando en ellas capas de carne y sal; estas piletas deben ser removidas y formadas nuevamente varias veces a fin de ventilar la carne y reemplazar la sal que ha sido absorbida o perdida y mantener el contacto íntimo de este producto con la carne;

d) El secadero contará con los equipos e instalaciones necesarias para realizar el secado de las piezas en forma mecánica;

e) La sala de elaboración y el secadero podrán estar en el mismo ambiente cuando el método de elaboración a usar sea por medio de equipos de procesamiento continuo.

Sección IX
REQUISITOS OPERATIVOS Y LOCATIVOS PARTICULARES PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE TRIPAS

Artículo 6.9.1. - Se entiende por establecimiento elaborador de tripas o tripería todo establecimiento o sección de establecimiento donde se procesa el tubo intestinal, vejiga urinaria y parte submucosa del esófago para ser utilizados frescos, salados o secos en la elaboración de embutidos o con fines quirúrgicos («catgut»).

Los establecimientos elaboradores de tripas deberán contar con las siguientes dependencias que deberán estar separadas entre sí y de algunas de las cuales podrán ser eximidos cuando la Dirección de Bromatología así lo autorice:

a) Cámaras frigoríficas;

b) Dependencias para rasqueteado, lavado y peinado;

c) Dependencias para encabezado, medición y enmadejado;

d) Local de calibrado;

e) Local de salado y conservación;

f) Secadero;

g) Lavadero de envases y utensilios;

h) Depósitos de envases limpios y sal;

i) Local para detritos y decomisos.

Artículo 6.9.2. - Para la elaboración de tripas deberán observarse los siguientes requisitos:

a) Las dependencias de los incisos a), b) y c) del artículo anterior deberán estar separadas de las restantes dependencias;

b) las piletas serán de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y resistentes a los ácidos grasos;

c) la insuflación de tripas se hará exclusivamente por medios mecánicos;

d) el secado de tripas, vejigas y esófago no se podrá realizar al aire libre,

e) en caso de elaboración de tripas sintéticas, las mismas deberán ser de materiales aprobados y su elaboración se efectuará en secciones independientes en este caso quedarán eximidas de las exigencias higiénico-sanitarias que, por razones tecnológicas, la Oficina Bromatológica competente estime que puedan omitirse.

Sección X
REQUISITOS OPERATIVOS Y LOCATIVOS PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE GRASA

Artículo 6.10.1. - Se entiende por establecimiento elaborador de grasas o grasería, todo establecimiento o sección de establecimiento que elabore grasas comestibles a partir de materia de origen animal.

Los establecimientos elaboradores de grasas comestibles deberán contar con las siguientes dependencias separadas:

a) local de recibo, depósito y clasificación de materia prima;

b) sala de elaboración;

c) sala de envasado y empaque;

d) depósito y expedición de productos terminados;

e) depósitos de desperdicios y material no comestible;

f) depósito de productos y equipos de limpieza y de envases vacíos.

Artículo 6.10.2. - Las dependencias de la grasería deberán observar los siguientes requisitos:

a) los locales de recibo, depósito y clasificación de materias primas deberán poseer piletas construidas con material impermeable, liso, de fácil limpieza y desinfección e inalterable por los ácidos grasos;

b) en la sala de elaboración deberá prestarse especial atención a la renovación de aire que impida la acumulación de vapores y su condensación en techos, útiles y paredes;

c) los locales destinados a depósito de productos terminados y expedición deberán tener una temperatura que no supere los 25ºC;

d) cuando no se elabore diariamente, el establecimiento deberá contar con cámara frigorífica a los efectos de mantener la materia prima a una temperatura no superior a los 4ºC.

Artículo 6.10.3. - Para el transporte de grasas o aceites comestibles podrá utilizarse tanques cisternas, bidones u otros envases aprobados.

Sección XI
REQUISITOS OPERATIVOS Y LOCATIVOS PARTICULARES PARA ESTABLECIMIENTOS DE ACOPIO, DEPOSITO, CLASIFICACION Y ENVASADO DE HUEVOS

Artículo 6.11.1. - Se entiende por establecimiento de acopio, depósito, clasificación o envasado de huevos, todo establecimiento o sección de establecimiento dedicado a las tareas mencionadas, ya sea para el consumo interior o la exportación.

Los establecimientos dedicados al acopio, depósito clasificación o envasado de huevos, deberán contar con las siguientes dependencias que deberán estar separadas entre sí y algunas de las cuales podrán ser eximidas cuando la Dirección de Bromatología así lo autorice:

a) local de recepción;

b) local de clasificación y embalaje;

c) local para depósito y expedición de huevos para consumo humano;

d) local para depósito de huevos industriales, restos y decomisos;

Los establecimientos podrán tener además cámaras frigoríficas, en cuyo caso se ajustarán a lo establecido en el Capítulo 8.

Artículo 6.11.2. - Los establecimientos se ajustarán a los siguientes requisitos:

a) locales mencionados en los incisos a) y b) del artículo anterior tendrán una capacidad de almacenamiento adecuada a la cantidad de cajones que trabajen. Los cajones no podrán contactar con el piso;

b) el establecimiento deberá hallarse permanentemente aseado y desodorizado, empleándose a tal fin los medios autorizados;

c) el depósito de huevos industriales, restos y decomisos tendrá una capacidad adecuada al volumen de actividad del establecimiento y tendrá fácil acceso al exterior. Los productos que se depositen en este local serán retirados diariamente o tantas veces como lo disponga la Dirección de Bromatología.

Artículo 6.11.3. - Los establecimientos de elaboración de huevo líquido congelado y de huevo deshidratado o de sus partes, deberán cumplir con las disposiciones generales que establece este Título, en dependencias separadas de aquellas donde se realicen las operaciones descriptas en 6.11.1.

Sección XII
REQUISITOS OPERATIVOS PARA ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE CONSERVAS DE PRODUCTOS MARINOS

Artículo 6.12.1. - Los establecimientos dedicados a la elaboración de conservas cumplirán a su vez y cuando así correspondiere con los requisitos higiénico sanitarios establecidos para las plantas procesadoras de pescado.

Artículo 6.12.2. - Las conservas deberán ser elaboradas con materia prima de buena calidad preparadas en envases adecuados y herméticos y tratadas térmicamente, con el objeto de que permanezcan atractivas e inocuas para consumo humano durante un largo tiempo en condiciones normales.

Artículo 6.12.3. - Cuando el pescado sea eviscerado, descabezado, despellejado, desosado o partido en porciones para conserva, todas estas operaciones deberán efectuarse en una forma limpia e higiénica, y deberán, igualmente, realizarse con sumo cuidado para evitar que se estropee la calidad del producto o que éste se desperdicie indebidamente.

Artículo 6.12.4. - Los moluscos bivalvos deberán lavarse antes de ser desconchados.

Artículo 6.12.5. - Deberá ponerse especial cuidado de que los fragmentos de conchas, arena, etc., sean eliminados totalmente de la carne de mariscos.

Artículo 6.12.6. - Los métodos que se empleen para precocer o ahumar el pescado o los mariscos deberán escogerse de tal forma que produzcan los efectos deseados con un mínimo de retraso y manipulación.

Artículo 6.12.7. - El enfriamiento de pescados, mariscos precocidos y ahumados en caliente, deberá efectuarse lo más rápidamente posible y en condiciones tales que se impida la contaminación del producto.

Artículo 6.12.8. - Las soluciones que se utilicen para sumergir o bañar en salmuera, soluciones de otras clases, o agentes acondicionantes o aromatizantes como operación previa a la conserva, deberán renovarse y los recipientes utilizados deberán limpiarse perfectamente a intervalos frecuentes.

Artículo 6.12.9. - Los recipientes en los que se envasen los productos pesqueros deberán ser de un material comprendido en las disposiciones del Capítulo XII de este reglamento.

Los envases para el pescado en conserva, deberán ser de un tamaño y forma adecuada para la cantidad y la clase de producto que haya que envasar, y cuando sea necesario, deberán estar revestidos de un barniz sanitario adecuado.

Los envases y las tapas deberán inspeccionarse inmediatamente antes de pasar a las máquinas de llenado, o mesas de envasado, para asegurarse que están perfectamente limpios y sin desperdicios visibles.

Cuando el envasado de pescado o mariscos se haga manualmente deberá haber un suministro continuo de materia prima y de envases vacíos al alcance adecuado de todos los envasadores. Los envases llenos deberán inspeccionarse frecuentemente y llevarse a la máquina de cerrar. Deberá evitarse la acumulación de materia prima o de envases llenos en la mesa de envasado.

Artículo 6.12.10. - El pescado en conserva deberá producirse con un vacío suficiente para impedir que los recipientes se abomben cuando se les someta a una temperatura alta, o a una baja presión atmosférica, que puedan experimentar durante su transporte, almacenamiento o comercialización.

Artículo 6.12.11. - El tratamiento térmico deberá iniciarse tan pronto como sea posible, preferiblemente antes que transcurra una hora a partir del momento en que los envases hayan sido cerrados herméticamente.

Artículo 6.12.12. - Deberán efectuarse inspecciones periódicas para asegurarse que las autoclaves estén equipadas y funcionando en tal forma que proporcionen un tratamiento térmico completo y eficaz.

En la sala de autoclaves deberá instalarse un reloj de precisión, en un lugar bien visible. Las temperaturas de los autoclaves deberán determinarse siempre a partir de los termómetros de mercurio, nunca a partir del registrador de temperaturas o del manómetro.

Artículo 6.12.13. - El pescado envasado, después de haber sido sometido a tratamiento térmico, deberá enfriarse en agua a presión. Para esta operación deberá utilizarse agua potable preferentemente clorada.

Artículo 6.12.14. - Las conservas tratadas térmicamente, no deberán manipularse innecesariamente antes de que estén frías y completamente secas. No deberán, en ningún caso manipularse bruscamente ni en una forma tal que sus superficies queden expuestas a la contaminación.

Sección XIII
REQUISITOS OPERATIVOS Y LOCATIVOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE SALAZON, SECADO Y AHUMADO DE PESCADO

Artículo 6.13.1. - La preparación del pescado se llevará a cabo en forma higiénica, debiendo lavarse las partes resultantes de tal manipulación antes de someterlas a la salazón.

El envasado del pescado seco salado se hará de forma que se protejan sus buenas condiciones sanitarias y bromatológicas.

El ahumado de productos de la pesca podrá efectuarse en frío o caliente.

Los productos de la pesca ahumados deberán ser mantenidos a temperaturas de refrigeración no superiores a 5ºC.

Cada unidad deberá estar protegida por un envase sanitario, identificado con una etiqueta.

Sección XIV
REQUISITOS OPERATIVOS Y LOCATIVOS PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS LACTEOS

Artículo 6.14.1. - Los alrededores de los locales deben estar libres de desperdicios, basura y materiales de desecho; en un radio mínimo de 300 metros no podrán existir criaderos de cerdos y aves.

Debe existir un cerco perimetral para evitar el ingreso de animales a la planta.

Artículo 6.14.2. - Los accesos y áreas de circulación de vehículos y personas deberán estar pavimentadas. Los alrededores de los edificios deben estar limpios y con césped, y tener desagües para líquidos, todo lo cual asegure un mínimo de polvo y barro.

Las áreas de recepción de materia prima y de expedición de productos deben hacerse en cubierta con resguardo.

Artículo 6.14.3. - Las puertas deben ser lisas, no absorbentes y con sistema de cierre automático o batiente, que permita estar siempre cerradas.

Artículo 6.14.4. - Las áreas destinadas a manipulación de materias no comestibles, y las salas de calderas, sanitarios, etc. deben tener acceso externo y no comunicarse directamente con las áreas de elaboración de productos.

Artículo 6.14.5. - Los techos deben ser de hormigón o de material no tóxico, no absorbente y que no se descascare; deben ser impermeables a los líquidos y vapores de modo que no acumulen suciedades, condensaciones y mohos y que permitan su fácil limpieza y desinfección.

Artículo 6.14.6. - El aire de las salas de elaboración o de las áreas donde el producto pueda contaminarse, debe mantenerse limpio mediante el uso de sistemas de presión positiva de aire, cortina de aire, etc.

Artículo 6.14.7. - Los establecimientos procesadores de leche deberán llevar un registro que permita individualizar la procedencia de todos los envíos de leche, así como establecer el volumen y calidad de los mismos. Dicha información estará a disposición de la Dirección de Bromatología.

Las plantas pasterizadoras de leche para consumo contarán con locales y útiles que permitan recibir, analizar y clasificar la leche, higienizarla, pasterizarla por los procedimientos aprobados, envasar y cerrar herméticamente todos los tipos de envase, y, conservar la leche a temperatura adecuada (no superior a 4ºC).

Las plantas dispondrán de las instalaciones adecuadas para permitir el lavado y escurrido de los tarros y camiones tanques empleados para el transporte de leche y crema. Los métodos que se usen deberán contar con la aprobación de la Dirección de Bromatología. Los tarros serán devueltos a los remitentes perfectamente limpios, escurridos y tapados.

Artículo 6.14.8. - Deben existir instalaciones adecuadas para la eliminación de efluentes y tratamiento de los mismos, a una distancia suficiente para que los vientos dominantes no contaminen los edificios de elaboración, almacenamiento, etc.

Artículo 6.14.9. - En los casos en que esté permitida la reutilización de envases, deberá existir en las plantas elaboradoras de productos lácteos, una sección especial para lavado y secado de los mismos por procedimiento autorizado.

Artículo 6.14.10. - Los laboratorios de las plantas pasterizadoras destinados a análisis, serán revestidos de azulejos u otro material liso autorizado, no poroso, hasta la altura de dos metros y contarán con mesas y piletas de materiales lisos, impermeables, buena iluminación y aireación. Deberán contar con instalaciones eléctricas, gas o supergas y agua caliente y fría.

En cada planta pasterizadora, se facilitará el espacio físico y las instalaciones adecuadas como para que la Dirección de Bromatología pueda montar los equipos necesarios para realizar en cualquier momento los controles que entienda pertinentes. El laboratorio deberá instalarse en lugar perfectamente accesible y permitir una observación amplia de las diversas secciones de la planta procesadora donde se manipula la leche y sus derivados. Solamente tendrá acceso a dicho local el personal inspectivo oficial.

Queserías.

Artículo 6.14.11. - En las plantas elaboradoras de quesos se deberán presentar las siguientes áreas:

a) sala de elaboración, separada físicamente.

b) sala de salmuera.

c) sala o cámara de maduración.

d) sala de procesamiento de queso fundido y rallado si correspondiere.

e) sala de limpieza, raspado y trozado.

f) instalación para fermentos.

Las salas de salmuera y las cámaras de maduración no deben poseer ventanas y su temperatura y humedad deben ser controladas.

Las instalaciones para fermentos deben ser independientes de la zona de elaboración y otras áreas de posible contaminación. Cumplirá con los requisitos higiénicos sanitarios que le hagan adecuada para los fines establecidos. Para prevenir la contaminación por fagos debe mantener aire con presión positiva, tomado del exterior de la planta. En la puerta habrá alfombra impregnada de hipoclorito.

Queserías artesanales.

Artículo 6.14.12. - Los establecimientos elaboradores de quesos artesanales y derivados de leche bovina ovina y caprina, deberán satisfacer los requisitos higiénicos para la manipulación de los alimentos establecidos en el Capítulo 5 de este reglamento y las exigencias particulares que se establecen a continuación.

Artículo 6.14.13. - La extracción de agua se realizará mediante sistema no manual, salvo expresa autorización de la Oficina Competente. Deberá existir un tanque de reserva de agua con tapa, con capacidad adecuada a las necesidades del establecimiento.

Se dispondrá como mínimo de una canilla y pileta para el lavado de manos en cada ambiente de las instalaciones (galpón de ordeñe y quesería).

Artículo 6.14.14. - Las aberturas deberán asegurar una adecuada iluminación y ventilación, y con excepción de la sala de ordeño, deben protegerse contra la entrada de insectos y roedores.

Los locales destinados al ordeño, elaboración de queso salado y maduración, deben ser de uso exclusivo para los citados fines. El brete de ordeño consistirá en rampa y plataforma, fosa u otro sistema que permita el ordeño funcional para el operario y brinde seguridad desde el punto de vista sanitario e higiénico.

El edificio deberá tener una vereda exterior frente a la puerta de entrada, la que deberá ser de hormigón, y tendrá como mínimo 1.5 m. de largo, con un ancho igual al de la puerta con más un metro a cada uno de los lados. Habrá un felpudo de alambre frente a la entrada.

Artículo 6.14.15. - La eliminación de aguas residuales y efluentes de quesería, deberá hacerse a una distancia no inferior a los 50 m. y contará con un sistema de tratamiento adecuado.

Artículo 6.14.16. - La quesería tendrá tres ambientes destinados a las principales etapas de procesamiento: elaboración, salado y maduración.

El lugar de elaboración tendrá una superficie mínima del 50% superior al lugar que ocupan los equipos, cuando se utilicen hasta 100 litros diarios.

El local debe encontrarse físicamente separado del galpón de ordeño. La leche puede pasar de este a la quesería a través de cañería o tarros. Deberá existir un lugar de recibo separado del lugar de elaboración.

Las paredes deben ser de superficies lisas y lavables. No se autoriza la pintura al agua o cal.

El piso debe ser impermeable y lavable, con declive superior al 1% y desagües adecuados con rejilla contra roedores.

La sala de maduración, debe proporcionar temperatura, humedad y aereación adecuadas al proceso.

Se destinará un ambiente aislado, con las condiciones higiénicas y de equipamiento adecuadas a los efectos de preparar los fermentos lácticos y eventualmente realizar análisis de control de acidez, densidad, etc.

Artículo 6.14.17. - No deberán existir en el galpón de ordeño y quesería implementos ajenos a la tarea que se desempeña. Los equipos y utensilios (tarros, tina, etc.) que entren en contacto con la leche y el

queso, deberán mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Equipos y utensilios para Establecimientos elaboradores de productos lácteos.

Artículo 6.14.18. - Las superficies (mesas, tanques, cañerías, equipos, etc.) en contacto con la materia prima y/o productos elaborados deben ser de acero inoxidable. Deben ser además lisas y no absorbentes (a menos que la naturaleza del proceso de elaboración lo requiera, como telas), no tóxicas, y que no se alteren con la exposición repetida a detergentes y desinfectantes. No pueden tener ranuras ni hendiduras, ni desprendimientos en forma de escamas.

Las mangueras de plásticos para suero, leche, etc. sólo pueden usarse en tramos cortos de hasta 2 metros de largo.

Todos los equipos deben ser fácilmente desarmables para su limpieza, desinfección, inspección visual y tomas de muestras para el control higiénico del producto.

Los tanques de recepción de leche, leche ácida, suero, crema, etc., deben mantenerse cerrados con tapas de acero inoxidable.

Los termómetros de vidrio que entren en contacto con el producto deben estar protegidos.

Los equipos y utensilios que se utilizan para material no comestible deben ser identificados y no pueden ser usados para productos comestibles.

Los equipos y utensilios no pueden usarse de manera que provoquen una contaminación cruzada entre un producto sometido a tratamiento térmico y otro que no ha sido sometido a dicho tratamiento.

Equipos de tratamiento térmico para Establecimientos elaboradores de productos lácteos.

Artículo 6.14.19. - Deben tener la capacidad de cumplir continuamente con los requerimientos de temperatura y tiempo indicados para el proceso de pasterización.

Debe existir un termómetro exacto y un termógrafo que indique continuamente la temperatura del proceso térmico. Los mismos deben ser calibrados regularmente y se conservarán los registros termográficos para la inspección.

El equipo térmico debe tener los dispositivos necesarios para evitar la mezcla de productos tratados y no tratados térmicamente, (válvula automática, interruptor, alarma).

Equipo de aire para Establecimientos elaboradores de productos lácteos.

Artículo 6.14.20. - El aire comprimido o el aire que se utiliza para la convexión forzada debe provenir de una fuente limpia y ser filtrado.

Equipo de quesería.

Artículo 6.14.21. - Se autoriza para los equipos de quesería la utilización de los siguientes materiales:

a) las prensas para quesos y las guías deben ser metálicas protegidas con pintura resistente a los ácidos y bien conservada o de acero inoxidable.

b) plástico o acero inoxidable en los moldes para quesos.

c) madera para los estantes de maduración.

d) las piletas de salmuera deben ser de acero inoxidable, plástico o de mampostería recubierta de azulejos.

El equipo utilizado en la fabricación de quesos artesanales deberá ser de material adecuado, sin deterioros, no oxidable, irrompible, de materiales no tóxicos ni susceptibles de sufrir corrosión. La máquina de ordeñar deberá cumplir con las normas internacionales correspondientes.

Sección XV
REQUISITOS OPERATIVOS Y LOCATIVOS PARA OTROS ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS

Fábricas de helados.

Artículo 6.15.1. - Los locales destinados a la elaboración y conservación de helados, además de las exigencias de carácter general prescritas para fábricas de alimentos, deberán satisfacer las siguientes exigencias:

a) estarán dotadas de elementos constructivos e instalaciones necesarias para asegurar una perfecta higiene en la elaboración;

b) los pisos, paredes y techos serán fácilmente higienizables, se mantendrán limpios y en buen estado de conservación;

c) para el lavado de los útiles alimentarios dispondrán de grifos para agua fría y caliente y piletas destinadas exclusivamente a ese fin.

Se permitirá la elaboración de helados a la vista del público siempre que el sector respectivo esté totalmente aislado por medio de mamparas transparentes y fijas desde el piso hasta el techo.

Prohíbese el fraccionamiento de helados fuera del establecimiento de elaboración, de la heladería o establecimiento fraccionador habilitado como excepción se permitirá su fraccionamiento en restaurantes, confiterías y locales con servicio de lunch y similares habilitados.

Esta excepción sólo regirá cuando el helado se expenda para su consumo en la mesa dentro del establecimiento, o se expenda de máquinas especiales.

Procesadoras y embotelladoras de bebidas analcohólicas.

Artículo 6.15.2 - Las empresas que capten y expendan aguas minerales deben proteger la fuente de contaminación y realizar el fraccionamiento y envasado en la fuente misma.

Las máquinas saturadoras de gas carbónico tendrá manómetro y válvula de seguridad.

Es obligatorio en las plantas procesadoras de bebidas analcohólicas el uso de máquinas automáticas lavadoras, enjuagadoras y tapadoras de envases.

Las plantas embotelladoras contarán con depósitos apropiados y separados para cilindros de gas carbónico.

Tostaderos de Café.

Artículo 6.15.3. - El local de tostado de café debe poseer dispositivos para la eliminación de humos y separación de hollín.

Los establecimientos que hagan extracción de cafeína, preparación de concentrado de café o extracto, deberán separar completamente estas instalaciones del tostadero.

Molinos de yerba.

Artículo 6.15.4. - Se entiende por ingenio o molino de yerba mate el establecimiento industrial donde se practica la clasificación, trituración, molienda, tostado, mezcla y envasado de este producto.

Las mezclas de yerbas se deben hacer sólo por medios mecánicos.

Los establecimientos que elaboren extracto de yerba o mate soluble lo deberán hacer en secciones separadas del resto del molino.

Se prohíbe la presencia en el molino de yerba de vegetales que se consideren adulterantes de yerba.

Fábrica de cerveza.

Artículo 6.15.5. - Las cámaras o sótanos donde se realice la fermentación deben tener refrigeración y ventilación.

Los recipientes o cubas utilizados para la fermentación y depósito, deberán ser de materiales inalterables.

Queda prohibido producir espuma con aparatos de aire comprimido, permitiéndose únicamente gas carbónico comprimido apto, de acuerdo al presente reglamento.

Los tubos de unión de los aparatos de presión deben ser de goma o plástico autorizado por la Dirección de Bromatología.

CAPITULO VII
FRACCIONAMIENTO DE ALIMENTOS
Sección I
DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 7.1.1. - Se podrá efectuar el fraccionamiento tanto a nivel industrial como a nivel de comercios alimentarios.

Artículo 7.1.2. - El fraccionamiento industrial en empresas alimentarias no elaboradoras, deberá llevarse a cabo en locales que cumplan los requisitos generales para empresas alimentarias, para manipulación de alimentos y para envasado de alimentos de las disposiciones en vigencia.

También se puede llevar a cabo fraccionamiento industrial en industrias alimentarias, en cuyo caso el local de fraccionamiento será un sector de la correspondiente fábrica de alimentos y se ajustará a los mismos requisitos establecidos en el inciso anterior.

Artículo 7.1.3. - El fraccionamiento a nivel de comercios alimentarios debe llevarse a cabo en los locales o áreas de los mismos que estén especialmente acondicionados a tales efectos.

Los locales destinados a fraccionamiento a nivel de comercios alimentarios deben cumplir los requisitos generales para empresas alimentarias y para manipulación de alimentos de las presentes disposiciones.

Artículo 7.1.4. - Los locales a que se hace referencia en los artículos anteriores deben ser específicamente habilitados, para la finalidad indicada, por la Dirección de Bromatología.

Queda prohibido efectuar fraccionamiento en locales en los cuales se manipulan productos no alimenticios.

Sección II
FRACCIONAMIENTO INDUSTRIAL

Artículo 7.2.1. - Se podrá realizar fraccionamiento industrial en los siguientes casos:

a) cuando se efectúa por parte de un importador de alimentos a granel;

b) cuando se efectúa por una empresa no elaboradora ni importadora, previo a la distribución de los alimentos, tanto nacionales como importados.

En todos los casos el alimento deberá ser envasado y rotulado de acuerdo a las normas generales de rotulación, a los efectos de su comercialización.

Todo fraccionador de alimentos, ya sea importador o distribuidor, debe estar habilitado para esta actividad y será registrado a tales efectos por la Dirección de Bromatología, debiendo figurar sus datos en el rótulo de los alimentos, ya sean éstos importados o nacionales.

Queda prohibido efectuar mezcla, dilución o molienda de ingredientes alimentarios o de alimentos elaborados en aquellos locales que han sido habilitados exclusivamente para fraccionamiento industrial.

Sección III
FRACCIONAMIENTO EN COMERCIOS ALIMENTARIOS

Artículo 7.3.1. - Se distingue los siguientes tipos de fraccionamiento a nivel de comercios alimentarios:

a) de alimentos que se exhiben al consumidor final envasado, luego de un fraccionamiento previo en el propio comercio (artículo 7.1.3 y siguientes);

b) de alimentos que se fraccionan en el momento de la entrega y a la vista del consumidor final.

Queda prohibido el fraccionamiento indicado en el inciso a) de este artículo en locales que no hayan sido habilitados específicamente a tales efectos por la Dirección de Bromatología.

Artículo 7.3.2. - Los alimentos que de acuerdo al artículo anterior, se entregan al consumidor final envasados por el fraccionador comercial, deben acondicionarse en envases autorizados y que satisfagan los requisitos de envases aptos de primer uso. Dichos envases deben ser presentados con la rotulación obligatoria y figurará la fecha de fraccionamiento indicada como día mes y año, además de la fecha de vencimiento.

Artículo 7.3.3. - Los comercios alimentarios que realicen fraccionamiento de alimentos a la vista del consumidor final (artículo 7.3.1. inciso b) deberán contar con un área adecuada para este fin a juicio de la Dirección de Bromatología.

Artículo 7.3.4. - Los alimentos a que se refiere el artículo anterior deben exhibirse identificados con la denominación aprobada en las disposiciones en vigencia y la marca comercial y ser entregados en un recipiente adecuado y de forma que no se contaminen durante el traslado.

Artículo 7.3.5. - Los alimentos que pueden ser fraccionados en los comercios alimentarios son aquellos poco perecederos que hayan sido sometidos a procedimientos alimentarios que aseguren su calidad higiénico-sanitaria.

Los alimentos que satisfacen estos requisitos son los siguientes: mermeladas, dulces, fiambres y quesos en las condiciones que se establecen en esta sección; frutas secas peladas o no, leguminosas, vegetales confitados o deshidratados, encurtidos, café, té cacao, cocoa, coco rallado.

Artículo 7.3.6. - Queda prohibido el fraccionamiento fuera del local de elaboración de los siguientes productos: manteca, margarina, ricotta, crema de leche, pastas frescas rellenas, conservas de tomates.

Los fiambres y quesos deberán cortarse en fetas exclusivamente a la vista del consumidor. No podrán exhibirse de esta forma, envasados o no, excepto que se acondicionen al vacío. Cuando se expendan envasados por el comercio deberán presentarse en un trozo único por envase.

.-.-.-.-.-.-.-.

CAPITULO VIII
ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
Sección I
DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 8.1.1. - Todos los depósitos para alimentos, incluso aquellos que se utilizan en forma transitoria, deben satisfacer los requisitos que se establecen en el presente título.

Quedan incluidos en la denominación de depósitos para alimentos los sectores correspondientes de cualquier empresa alimentaria, así como los depósitos fiscales, los depósitos de casas de remates, los depósitos de importadores y similares.

Se prohíbe el almacenamiento simultáneo, en el mismo sector de un depósito, de ingredientes alimentarios, alimentos semielaborados, alimentos elaborados, productos alimentarios, materiales alimentarios y útiles alimentarios.

Artículo 8.1.2. - En particular todos los materiales alimentarios que puedan representar un riesgo si se ponen en contacto con los alimentos o los ingredientes alimentarios, deben almacenarse en depósitos separados y cerrados convenientemente.

Artículo 8.1.3. - Los plaguicidas deben ser almacenados en depósitos cerrados y debidamente identificados, a los cuales solamente tenga acceso personal calificado y con conocimiento de su forma de empleo.

Artículo 8.1.4. - Las condiciones de los depósitos para alimentos deben asegurar que las mercaderías almacenadas en los mismos no se contaminen, ni se alteren.

Los depósitos para alimentos deben mantenerse en perfecto orden, con las mercaderías adecuadamente identificadas y deben limpiarse e higienizarse convenientemente.

Las mercaderías almacenadas en depósitos para alimentos deben estar separadas de paredes, de pisos y de techos de modo de facilitar su verificación y la limpieza de los locales.

Las instalaciones destinadas a colocar las mercaderías deben ser construidas con

materiales autorizados y ser diseñadas de modo que su limpieza e higienización sean fáciles.

Artículo 8.1.5. - Se prohíbe retener alimentos o ingredientes alimentarios alterados en los depósitos para alimentos, incluso aquellos recibidos a título de devolución. Estos últimos deberán, inmediatamente que se reciben, ser destruidos o desnaturalizados en forma irreversible.

La sal destinada a usos no alimenticios (por ej. ablandadores de agua, salazón de cueros) no podrá almacenarse en el mismo local que la sal para uso alimentario.

Sección II
ALMACENAMIENTO EN FRIO

Artículo 8.2.1. - El almacenamiento en frío podrá realizarse en cámaras frigoríficas, en conservadoras, en heladeras, en refrigeradoras, en vitrinas, en congeladores o en cualquier otro equipo en el cual se pueda mantener la temperatura adecuada al tipo de alimentos, hasta la entrega al consumidor, para retener las cualidades sensoriales y el valor nutritivo de los alimentos y no se produzca su alteración.

Cuando se exhiben alimentos en vitrinas refrigeradas, deberá colocarse un cartel claramente visible con la leyenda: «la temperatura no debe ser superior a 7ºC» y contarán con termómetro que permita al público efectuar este control en todo momento. Para los alimentos congelados la leyenda a fijar en los congeladores dirá «la temperatura no será superior a 18º bajo cero».

Sólo se podrá efectuar almacenamiento en frío de alimentos genuinos que se encuentren adecuadamente protegidos en envases aptos.

Artículo 8.2.2. - Los alimentos que se almacenen colgados no podrán contactar con el piso y estarán en una disposición tal que permitan una adecuada circulación de aire a su alrededor.

Artículo 8.2.3. - Las cámaras frigoríficas destinadas al almacenamiento de alimentos o de ingredientes alimentarios, sin perjuicio de las disposiciones particulares de la Sección III de este Capítulo, deberán contar con:

a) iluminación adecuada que facilite la vigilancia y la inspección de las mercaderías almacenadas en ellas;

b) instalaciones capaces de efectuar una adecuada circulación del aire en el interior de las mismas;

c) pisos con declive adecuado, paredes y techos impermeabilizados y con ángulos cóncavos;

d) termómetro de máxima y de mínima, convenientemente alejado de las paredes;

e) sistema de alarma (eléctrico, óptico o acústico) que señale el corte imprevisto del suministro de frío;

f) dispositivos de alarma y de escape que permitan al personal operar con seguridad en el interior.

Artículo 8.2.4. - La temperatura y la humedad interiores de las cámaras frigoríficas se regularán convenientemente para asegurar una adecuada conservación de los alimentos.

Los rieles, las gancheras, las estanterías y otras instalaciones para colocar las mercaderías deberán ser construidas de material adecuado y ser de fácil limpieza y desinfección.

Las cámaras frigoríficas y los útiles que contengan, deberán limpiarse correctamente, desinfectarse en forma periódica y mantenerse en buenas condiciones de higiene.

Queda prohibido almacenar en una misma cámara de frío materia prima sucia o cruda o envases sucios conjuntamente con alimentos elaborados.

Sección III
DISPOSICIONES PARTICULARES PARA ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS

Artículo 8.3.1. - Las cámaras destinadas al enfriado, congelación, o depósito de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos deberán ajustarse a las disposiciones de la Sección II del Capítulo V, de la Sección II de este Capítulo, y las que se detallan a continuación.

Artículo 8.3.2. - Las cámaras frigoríficas podrán ser de enfriamiento, de congelación o de almacenamiento (depósito), pudiendo pertenecer a establecimientos de terceros arrendadores de frío, debidamente habilitados.

Sus paredes, pisos, techos y puertas estarán construidos de tal forma que permitan el mantenimiento de las condiciones higiénicas de los productos a las temperaturas para las cuales están destinadas.

En casos de contar con instalaciones especiales para acondicionar los productos, estas deberán ser de material adecuado y de fácil higiene y desinfección.

Artículo 8.3.3. - Las cámaras para enfriado o depósito de carnes y otros productos perecederos de origen cárnico deberán ajustarse a las siguientes condiciones de funcionamiento:

a) La manipulación y estiba de los productos, presencia y circulación del personal, descongelación de equipos y toda otra operación a realizarse en las cámaras frigoríficas, deberán ser efectuados de tal forma que se permita mantener las condiciones higiénico-sanitarias del producto, evitando las oscilaciones de temperatura;

b) no se deberá sobrepasar la capacidad límite calculada en ninguna cámara frigorífica;

c) todas las cámaras frigoríficas deberán contar con un sistema de registro de temperatura que permita a la Inspección Veterinaria Oficial conocerlas en cualquier momento;

d) se deberá mantener un registro de movimiento de las carnes y productos de origen cárnico, introducidos y retirados de las cámaras frigoríficas;

e) la carne y otros productos perecederos de origen cárnico se colocarán en las cámaras frigoríficas, ya sean suspendidos, en bandejas de construcción sanitaria o estibados en forma que no contacten con el piso y en una disposición tal que permitan una adecuada circulación de aire a su alrededor se evitará el goteo del producto sobre las mercaderías, así como la condensación, mediante la utilización de dispositivos apropiados;

f) los tiempos de enfriado, congelado y almacenamiento deberán ser los adecuados para cada uno de los procesos, así como la temperatura, humedad relativa y circulación de aire;

g) no se podrá enfriar o congelar carne u otros subproductos comestibles derivados de distintas especies en forma conjunta, salvo en los casos especiales autorizados. Se podrá sin embargo, colocar en una misma cámara de almacenamiento (depósito) carne o subproductos de distintas especies, siempre que la temperatura de los mismos se mantenga por debajo de la necesaria para asegurar el no deterioro sensorial de los productos almacenados;

h) cuando se trate de depósitos para productos congelados los sistemas de almacenamiento deberán estar debidamente identificados con sistemas aprobados por la Dirección de Industria Animal y existirán las facilidades adecuadas para la extracción cronológica de los productos almacenados.

Artículo 8.3.4. - Los pasillos, antecámaras y esclusas deberán reunir las condiciones constructivas generales establecidas en el Capítulo V, Sección II. El ancho de los pasillos debe permitir la correcta circulación de personal y manipulación de productos, evitando que estos contacten con las paredes.

Los túneles de congelado, congeladores de placa, instalaciones de congelado continuo o toda otra instalación destinada a la aplicación o mantenimiento de frío, deberán ser construidos de tal forma que permita mantener las condiciones higiénico-sanitarias de productos de acuerdo al proceso al cual están destinados y cumplan con las disposiciones establecidas en el Capítulo VI, Sección IV.

Los equipos frigoríficos, deberán garantizar que las temperaturas alcancen y se mantengan dentro de los valores exigidos. La producción de frío se podrá lograr en base a sistemas individuales o centralizados.

Sección IV
DISPOSICIONES PARTICULARES PARA ALMACENAMIENTO DE PESCADO CONGELADO

Artículo 8.4.1. - Las cámaras en las cuales se almacena el pescado congelado deberá mantenerse a una temperatura de -18ºC o inferior, en su interior.

Cada cámara de almacenamiento deberá estar equipada con un termómetro preciso u otro instrumento para medir y registrar la temperatura, colocado de tal forma que indique la temperatura promedio representativa del aire de la cámara.

Las temperaturas en las cámaras de almacenamiento deberán ser leídas, registradas y fechadas por lo menos cada 2 horas, y deberá guardarse un registro de dichas temperaturas por un período de por lo menos 12 meses.

Artículo 8.4.2. - El pescado congelado deberá ser protegido para minimizar el aumento en las temperaturas del producto cuando esté fuera del área refrigerada.

No podrá guardarse en las cámaras para almacenamiento de productos de la pesca congelados, artículos que puedan tener efecto perjudicial sobre los mismos.

Deberá mantenerse un registro de la identidad y fecha de congelado del pescado almacenado.

El pescado congelado deberá ser almacenado de tal forma que permita el acceso a todos los productos almacenados.

Artículo 8.4.3. - El descarchado del hielo del equipo de refrigeración en las áreas de almacenamiento congelado se efectuará de la forma necesaria como para mantener la temperatura del aire a -18ºC o inferior.

Se deberá tomar precauciones para evitar pérdidas de frío a través de puertas de cámaras de almacenamiento de productos congelados.

Sólo se introducirá a cámara de almacenamiento productos pesqueros congelados y con una temperatura de -18ºC o inferior.

.-.-.-.-.-.-.-.

CAPITULO IX
TRANSPORTE DE ALIMENTOS
Sección I
ASPECTOS GENERALES

Artículo 9.1.1. - El transporte de alimentos se realizará en vehículos de transporte que deben ser habilitados y registrados por la Dirección de Bromatología.

Cuando un transportador de alimentos disponga de un depósito para alimentos, el mismo deberá satisfacer los requisitos establecidos en el Capítulo VIII del presente Título.

Se prohíbe la distribución simultánea de alimentos con productos que puedan ser considerados riesgosos para la salud.

Los vehículos de transporte de alimentos deberán realizar las operaciones de carga y descarga fuera de los lugares de elaboración de tales productos, o previendo algún sistema de evacuación de los gases de escape, con el fin de evitar contaminaciones en los alimentos y en el aire ambiental.

Sección II
VEHICULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Artículo 9.2.1. - Se entiende por vehículos de transporte de alimentos aquellos que se destinan exclusivamente al transporte de alimentos.

Artículo 9.2.2. - Los vehículos de transporte general sólo se podrán usar si disponen de contenedores en donde se depositarán los alimentos asegurando la ausencia de contacto directo con otros productos o útiles.

Artículo 9.2.3. - Los vehículos de transporte de alimentos lucirán sobre fondo blanco con letras de un tamaño que, como mínimo, sea equivalente a los números de matrícula de los automóviles, el nombre o la denominación de la firma comercial a que pertenecen, seguido de la leyenda «Transporte de Alimentos» a la que se agregará el vocablo que caracterice o identifique el tipo de alimento que se transporta o cuando sean de tipo variado la expresión «en general», como asimismo el número de registro otorgado por la Dirección de Bromatología.

Los vehículos de transporte de alimentos deberán pintarse exteriormente de forma adecuada para que sean fácilmente visibles todas las leyendas, así como el estado de aseo. Se mantendrán en perfectas condiciones de higiene y conservación en todo momento, utilizando para ello agua potable, detergentes y desinfectantes de los que no deberán quedar residuos.

Los vehículos de transporte de alimentos no envasados de consumo directo, deberán disponer de un recinto cerrado con los accesorios destinados a contener los alimentos y serán de fácil higienización.

Artículo 9.2.4. - Cuando el alimento a transportar no sea de consumo directo o esté envasado en envases cerrados que lo protejan adecuadamente, no regirá la exigencia del recinto cerrado pero se adoptarán todas las precauciones para evitar la contaminación y alteración que afecte la integridad del mismo o de sus envases.

Artículo 9.2.5. - Cuando los vehículos se destinen al transporte de alimentos de fácil alteración a la temperatura ambiente, deberán acondicionarse adecuadamente como «transporte isotérmico» o «transporte refrigerado». La temperatura debe ser tal que se mantengan las características del alimento y la cadena de frío. El material empleado en su construcción no debe menoscabar las cualidades del alimento, no provocar cambios en sus caracteres sensoriales o físico-químicos, ni alterar las condiciones de sus envases.

Sección III
DISPOSICIONES PARTICULARES PARA EL TRANSPORTE DE CARNES, SUBPRODUCTOS, DERIVADOS Y PRODUCTOS CARNICOS

Artículo 9.3.1. - El transporte de carnes, sub-productos, derivados y productos cárnicos con destino a la exportación o el consumo interno será autorizado solamente en vehículos o «unidades de carga» (agrupamiento en una sola unidad de fácil transporte) con características de construcción tales, que mantengan las condiciones de higiene y conservación con que provienen de los establecimientos habilitados.

Artículo 9.3.2. - Los vehículos de transporte de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos tendrán las siguientes características especiales:

a) toda la superficie interna de los transportes será de material de fácil limpieza y desinfección;

b) el material empleado en su construcción no debe menoscabar las cualidades de las carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos, ni provocar cambios en sus caracteres organolépticos o físico-químicos, ni alterar las condiciones de sus envases;

c) las juntas y las aberturas deben ser de cierre hermético;

d) para el transporte de carnes fresca o enfriada en reses, medias reses, cuartos o trozos, se debe contar con dispositivos que eviten el contacto con el piso y no podrá realizarse la carga en estiba;

e) para el transporte de subproductos

comestibles frescos o refrigerados, se usarán continentes adecuados;

f) para el transporte estibado de carnes y derivados, congelados y protegidos con envolturas adecuadas, los vehículos deberán contar con dispositivos en el piso que garanticen la higiene y conservación de los productos;

g) los transportes deberán disponer de iluminación interior con resguardo de seguridad y protección adecuada;

h) el diseño y la construcción de los vehículos de transporte deberán ser tales que permitan mantener las temperaturas requeridas durante todo el viaje, de acuerdo a los productos transportados;

i) los vehículos de transporte deben reunir en todo momento las condiciones de higiene adecuadas.

Artículo 9.3.3. - Se autorizarán las operaciones de carga y descarga de carne, subproductos, derivados y productos cárnicos cuando la temperatura y demás condiciones del producto sean las adecuadas debiendo manipularse los mismos en forma tal que sean protegidos contra la contaminación y el deterioro.

Las zonas de carga y descarga de carne, subproductos, derivados y productos cárnicos deberán estar protegidas debidamente en relación al medio ambiente. Las dimensiones de esas zonas serán compatibles con el movimiento eficiente de los productos y comunicarán con las dependencias interiores del establecimiento por medio de sistemas que eviten, en lo posible, pérdidas de frío y el acceso de insectos y otros contaminantes.

Las zonas de carga y descarga de productos deberán contar con iluminación natural o artificial suficiente y con los medios que permitan su inspección.

Artículo 9.3.4. - La carne y productos cárnicos deberán estar adecuadamente protegidos por envases constituidos por materiales autorizados por la Dirección de Industria Animal.

En caso de utilizarse materiales tales como arpillera, cartón o madera, los mismos no podrán entrar en contacto directo con el producto.

Artículo 9.3.5. - Tanto los productos como los envases no deberán merecer observación alguna en cuanto a sus características higiénicas en el momento de su carga o descarga. La temperatura de los productos en el momento de la carga será la adecuada para su correcta conservación durante su transporte hasta el destino, teniendo en cuenta la distancia y las características del medio de transporte.

La manipulación de los productos durante la carga y descarga de los medios de transporte debe realizarse de tal forma que se prevenga su contaminación o deterioro.

Sin perjuicio del cumplimiento de las normas de higiene y salud del personal establecidas en este título por parte de quienes intervengan en las operaciones de carga y descarga, deberá reducirse al mínimo el contacto entre los operarios y la carne, subproductos, derivados y productos cárnicos que manipulan.

Requisitos particulares para el transporte frigorífico de carnes y subproductos para la exportación.

Artículo 9.3.6. - A los efectos del presente título entiéndese por transportes frigoríficos las cámaras refrigeradas y térmicas utilizadas por los establecimientos frigoríficos para el desplazamiento de carnes y subproductos de origen animal conservados por el frío y destinados a la exportación.

Artículo 9.3.7. - Los vehículos de transporte de carnes y subproductos de origen animal destinados a la exportación deberán ser habilitados por la Oficina Bromatológica competente.

Los transportes frigoríficos deben estar construidos y equipados de tal manera que aseguren que los productos transportados cumplan en el lugar de destino con las siguientes exigencias; carnes enfriadas entre un grado centígrado bajo cero (-1ºC) y un grado (1ºC) y carnes congeladas a diez grados centígrados bajo cero (-10ºC) o menos.

Artículo 9.3.8. - Los transportes frigoríficos deberán además, llenar los siguientes requisitos:

a) las paredes interiores y demás partes susceptibles de entrar en contacto con las carnes deben ser de material impermeable resistente a la corrosión y presentar superficies y juntas lisas fáciles de limpiar y desinfectar;

b) el material empleado no debe menoscabar las cualidades de las carnes ni provocar cambios de sus caracteres organolépticos o físico químicos;

c) deben ser cerrados herméticamente, de forma que se impida toda entrada de contaminantes;

d) para el transporte de reses, medias reses o cuartos enfriados deberán poseer rieles aéreos que permitan la suspensión de la mercadería a una altura que impida su contacto con el suelo;

e) para el transporte de carnes estibadas deberán disponer de rejillas que permitan la aireación, construidas en secciones de fácil remoción y que reúnan las condiciones establecidas en el literal a);

f) deberán disponer de iluminación interior con resguardo protector adecuado, inastillable, a fin de evitar la contaminación de los productos con vidrios rotos.

Artículo 9.3.9. - Los vehículos de transporte de carnes y subproductos destinados a la exportación no podrán ser utilizados con otra finalidad que la establecida al momento de su habilitación.

No se permitirá transportar conjuntamente carnes y subproductos provenientes de distintas especies animales. Tampoco se permitirá el transporte simultáneo de carnes y subproductos provenientes de distintos establecimientos frigoríficos, salvo autorización expresa de las autoridades de la Dirección de Industria Animal.

Artículo 9.3.10. - Prohíbese, también el uso de aserrín o sustancias similares en los pisos de estos vehículos.

Artículo 9.3.11. - Las zonas de carga y descarga de la mercadería deberán estar debidamente protegidas con relación al medio ambiente.

Artículo 9.3.12. - En casos de utilización consecutiva, en oportunidad del mismo embarque el personal de la Dirección de Bromatología exigirá que se mantengan condiciones higiénicas adecuadas y determinará lo que al respecto corresponda.

Artículo 9.3.13. - En ninguna circunstancia se permitirá depositar carnes y subproductos en contacto directo con el piso del medio de transporte.

Las reses, medias reses o cuartos enfriados deberán ser acondicionados en forma suspendida, de manera que en ningún momento entren en contacto con el piso.

Sólo se permitirá el estibado de productos cuando se hallen congelados y provistos de continentes apropiados, debiendo ser acondicionados sobre rejillas que reúnan los requisitos indicados en el artículo 9.3.8. Cada sección de rejilla deberá ubicarse en el piso a medida que se vaya completando la estiba anterior, evitándose de esta manera que sean pisadas por el personal que la realice.

Artículo 9.3.14. - Los envases utilizados (bolsas de arpillera, stockinetes, bolsas de polietileno, cajas de cartón o cualquier otro envase autorizado) deben ser de primer uso, de calidad suficiente para resistir las contingencias del desplazamiento, estar íntegros y en correctas condiciones de higiene. Cualquiera sea su naturaleza, los envases deberán incluir en forma total las piezas contenidas.

Artículo 9.3.15. - Todos los transportes frigoríficos, una vez completada la carga, deberán ser precintados por el personal dependiente de la Oficina Bromatológica competente destacado en plantas frigoríficas y cámaras arrendadoras de frío, los que serán suministrados y retirados de acuerdo a lo que se establezca.

Artículo 9.3.16. - El personal afectado a las operaciones descriptas en esta Subsección deberá cumplir todas las exigencias de índole higiénico sanitarias establecidas en este título.

Todo el personal que manipule carnes o subproductos en tareas de carga transporte y descarga deberá utilizar ropa protectora adecuada. La misma consistirá en: blusa o guardapolvo y pantalón que cubra todas las partes de su ropa susceptibles de entrar en contacto con las carnes, cubre-cabezas y si fuera necesario cubre-nucas. Todas estas prendas estarán confeccionadas con telas lavables y de color claro.

El calzado consistirá en botas de goma, material plástico u otro material impermeable aprobado.

Se podrán utilizar cascos protectores de color claro y si fuera necesario guantes de material impermeable. Su uso no exime al operario de mantener sus manos perfectamente limpias.

Todas las prendas mencionadas deberán encontrarse al comienzo de la jornada en correctas condiciones de uso y de higiene.

Artículo 9.3.17. - Las personas que por cualquier circunstancia se encuentren en las zonas de carga, transporte o descarga de carnes y subproductos deberán cumplir con todos los requisitos de indumentaria exigidas para el personal oficial y obrero, así como con la conducta higiénica exigida.

Sección IV
REQUISITOS PARTICULARES PARA VEHICULOS A SER USADOS EN EL TRANSPORTE DE PESCADO

Artículo 9.4.1. - Cuando se transporte pescado destinado al consumo humano, no se permitirá la presencia de otro material en la caja del vehículo.

Inmediatamente después de la descarga de un vehículo, la caja del mismo deberá ser lavada a fondo.

Artículo 9.4.2. - El pescado fresco deberá ser transportado en cajas de plástico o de otra forma adecuada desde el punto de vista higiénico sanitario. Las cajas plásticas usadas para el transporte de pescado fresco deberán estar limpias y en condiciones sanitarias.

Durante el transporte, el pescado fresco deberá ser enfriado con hielo finamente dividido.

Artículo 9.4.3. - De acuerdo a las características constructivas y al equipamiento los vehículos de transporte de productos pesqueros podrán pertenecer a las categorías que se pasa a describir.

Artículo 9.4.4. - Los vehículos categoría «A» deberán cumplir con las siguientes condiciones:

a) Las paredes de la caja de vehículos refrigerados deberán estar aisladas y la superficie interna deberá ser lisa y de un material adecuado, además deberá ser completamente impermeable en todas las uniones y con puntas redondeadas.

b) Deberán tomarse previsiones para evitar el drenaje directo al exterior durante el transporte de pescado fresco.

c) El equipo de refrigeración deberá ser apto para mantener una temperatura constante del aire dentro de la caja del vehículo y adecuada para el producto transportado.

d) Deberá proveerse equipo capaz de registrar con precisión la temperatura del aire dentro de la caja del vehículo y que sea claramente legible desde el exterior.

Artículo 9.4.5. - Los vehículos de categoría «B» deberán cumplir con las siguientes condiciones:

a) Las paredes de la caja del vehículo deberán ser aislantes y las superficies internas deberán ser lisas, de un material adecuado, completamente hermética en todas las uniones y con bordes redondeados.

b) Deberán tomarse previsiones para evitar el drenaje directo al exterior durante el transporte de pescado fresco.

Artículo 9.4.6. - Los vehículos categoría «C» deberán cumplir con las siguientes condiciones.

a) La superficie interior de vehículos con caja cerrada deberá ser lisa y de un material no poroso y resistente a la corrosión, exceptuando la madera, con bordes redondeados y uniones que permitan una fácil y eficiente limpieza.

b) Se deberá tomar previsiones para evitar el escape de líquidos de drenaje al exterior.

c) Los vehículos con caja abierta deberán contar con una lona impermeable, la cual deberá mantenerse limpia y deberá cubrir la totalidad de la carga.

d) La caja deberá estar dividida en compartimientos de no más de 2 mts. de largo. Las reparticiones deberán ser hechas de material liso, no poroso y resistente a la corrosión, exceptuando la madera.

Artículo 9.4.7. - Los vehículos categoría «A» estarán autorizados a transportar pescado fresco y congelado para consumo humano.

Los vehículos categoría «B» estarán autorizados para transportar pescado fresco para consumo humano.

Los vehículos categoría «C» estarán autorizados para transportar desperdicios, pescados para consumo animal, para fabricación de fertilizantes o para otros propósitos que no incluyan el consumo humano.

Artículo 9.4.8. - Se deberá tomar las precauciones necesarias para que, durante su transporte la temperatura de los productos congelados no sea superior a -18ºC.

El acondicionamiento del pescado congelado para el transporte deberá ser hecho de tal forma que facilite una circulación satisfactoria de aire enfriado.

CAPITULO X
COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS
Sección I
ASPECTOS GENERALES

Artículo 10.1.1. - La comercialización de alimentos se llevará a cabo en comercios alimentarios que deben cumplir con los requisitos generales establecidos en el Capítulo V para las empresas alimentarias, y los de los Capítulos VII a IX en lo que corresponda, además de los particulares que se establecen en este Capítulo.

Artículo 10.1.2. - Todo alimento de consumo directo no envasado, que se comercialice, deberá mantenerse protegido del polvo o de otras fuentes de contaminación por vitrinas, campanas o similares.

Sección II
CARACTERISTICAS PARTICULARES DE COMERCIOS ALIMENTARIOS.
CARNICERIAS.
Definiciones

Artículo 10.2.1. - Carnicería.

A estos efectos se entiende por carnicería, todo comercio donde se expende carnes, menudencias y productos cárnicos provenientes de establecimientos autorizados, de animales bovinos, ovinos, porcinos, conejos, aves y otras especies autorizadas, al consumidor final y a comercios o instituciones donde preparen comidas.

También podrán elaborar para su venta exclusiva en el propio local productos frescos no embutidos y vender productos no cárnicos, de acuerdo con la reglamentación que dicte el I.NA.C.

Están comprendidos dentro de la presente definición, aquellos comercios dedicados exclusivamente a la venta de carne de aves y sus menudencias, usualmente denominados «POLLERIAS».

En los locales de carnicería no se permitirá ni la existencia ni la venta de animales vivos.

Artículo 10.2.2. - Carnicería de expendio.

Se entiende por carnicería de expendio, la que recibe carne y menudencias de las especies anteriormente indicadas, ya envasadas y solamente procede a su exhibición y venta en el mismo estado, no efectuando operaciones de fraccionamiento, desosado ni envasado.

Artículo 10.2.3. - Carnicería de corte.

Se entiende por carnicería de corte, la que recibe carne y menudencias de las especies anteriormente indicadas, para su posterior troceo y desosado.

Artículo 10.2.4. - Corte envasado.

Se entiende por corte envasado, a los cortes o sus fracciones en su estado natural, enfriadas o congeladas, sin aditivos de ningún tipo, en envases aprobados por I.NA.C., provenientes de establecimientos autorizados.

Artículo 10.2.5. - Producto cárnico.

Se entiende por producto cárnico, todo producto apto para el consumo humano que contenga carne, subproductos o derivados en su composición con adición de otras materias primas o ingredientes aprobados, independientemente de que haya sido sometido o no a un proceso destinado a asegurar su conservación.

HABILITACION DE CARNICERIAS. REGISTRO NACIONAL DE CARNICERIAS.

Autorizaciones.

Artículo 10.2.6. - Habilitación de carnicerías en el Departamento de Colonia.

Las carnicerías que se instalen en el Departamento de Colonia, deberán solicitar la habilitación correspondiente ante la Intendencia Municipal de Colonia, presentando:

a) constancia de la Intendencia Municipal de Colonia, de la aceptabilidad desde el punto de vista urbanístico.

b) plano a escala 1:50 (planta y cortes) y memoria descriptiva del local e instalaciones.

Conjuntamente con la habilitación, se realizará la inscripción del comercio en el Registro Nacional de Carnicerías que lleva el I.NA.C. A partir de su inscripción en el Registro, el comercio quedará en condiciones reglamentarias para funcionar.

El I.NA.C. podrá disponer la aplicación al Registro Nacional de Carnicerías de las normas que rijan para los registros a que se refiere el artículo 26 literal b) del Decreto Ley Nº 15.605 del 27 de julio de 1984.

Artículo 10.2.7. - Cambio de titularidad.

Todo cambio en la titularidad que se realice en los comercios de carnicería de Colonia, deberá ser comunicado a la Intendencia Municipal de Colonia dentro de un plazo de quince días a partir de la toma de posesión del comercio por el nuevo titular. El nuevo titular deberá acreditar su condición, presentando la documentación requerida por el I.NA.C. a esos efectos.

Igualmente se comunicará previamente toda interrupción temporaria o cese definitivo en la explotación del comercio.

Artículo 10.2.8. - Cambio de integrantes.

Todo cambio de integrantes que se opere en las sociedades titulares de los comercios de carnicería de Colonia, deberá ser comunicado a la Intendencia Municipal de Colonia dentro de un plazo de quince días a partir de la toma de posesión del comercio, aportando los nuevos integrantes la documentación requerida por el I.NA.C.

Artículo 10.2.9. - La comunicación prevista en los artículos 10.2.7 y 10.2.8 deberá hacerse en el plazo establecido aportándose el compromiso de compra venta, cesión, transferencia o cualquier otro documento constitutivo de la nueva situación y dentro de los 45 (cuarenta y cinco) días siguientes al vencimiento de dicho plazo deberá darse cumplimiento a la totalidad de los requisitos formales exigibles.

Artículo 10.2.10. - Ampliación o reformas en comercios de carnicerías.

Toda reforma o ampliación que se realice en el comercio de carnicería que implique modificaciones al plano presentado deberá contar con la aprobación de la Intendencia Municipal de Colonia.

Artículo 10.2.11.- Previo a las habilitaciones y a las autorizaciones de cambio de titularidad, cambio de integrantes en la sociedad o cese de actividades que se realicen en los comercios de carnicerías, la Intendencia Municipal de Colonia deberá requerir el Certificado de Vigencia expedido por el I.NA.C.

Una vez concretado el trámite de cambio de titularidad, cambio de integrantes en la sociedad o cese de actividades, la Intendencia Municipal de Colonia comunicará los mismos al I.NA.C., a efectos de proceder a su inscripción en el Registro Nacional de Carnicerías.

Artículo 10.2.12. - Autorizaciones a carnicerías para la venta de productos cárnicos chacinados fraccionados, productos no cárnicos, elaboración de productos frescos no embutidos y cocción.

El o los titulares de los comercios de carnicerías que deseen:

- vender productos cárnicos chacinados fraccionados,
- vender productos no cárnicos,
- contar con un sector de elaboración de frescos no embutidos,
- incorporar un sector de cocción, presentarán la solicitud ante el I.NA.C., el cual una vez comprobado el cumplimiento de los requisitos establecidos en las normas correspondientes, procederá a su autorización.

La solicitud será previa a toda instalación de elementos, equipos o ejecución de obras que adapten el comercio a esos fines.

Disposiciones generales

Artículo 10.2.13. - El I.NA.C. y la Intendencia Municipal de Colonia quedan facultados a fijar precios por sus servicios de habilitación o rehabilitación de los comercios, teniendo en cuenta los costos operativos. Asimismo podrán limitar temporalmente la vigencia de las habilitaciones concedidas así como categorizar las mismas según las características de los diferentes locales.

El control de instalación y funcionamiento de carnicerías corresponderá al I.NA.C. y a la Intendencia Municipal de Colonia, de conformidad a lo previsto en el Decreto Ley Nº 15.605 de 27 de julio de 1984 y la Ley Nº 15.838 de 14 de noviembre de 1986, que tendrán acceso a locales, mercaderías, implementos, instalaciones y documentación comercial, así como para exigir las declaraciones juradas que estime pertinente.

El I.NA.C. podrá concertar con la Intendencia Municipal de Colonia y Organismos competentes, la actuación de sus respectivos servicios inspectivos.

Las infracciones serán sancionadas por el I.NA.C., de conformidad con el art. 3 lit. A numeral 7 y el art.19 del Decreto Ley Nº 15.605 del 27 de Julio de 1984, este último en la redacción dada por el art.194 de la Ley Nº 16.226 de 29 de octubre de 1991.

Para las zonas sub-urbanas y rurales, el I.NA.C. o la Intendencia Municipal de Colonia, según los casos, podrán acordar tolerancias, siempre que no estén comprometidos aspectos higiénico-sanitarios de las carnicerías y que a una distancia menor de quinientos metros no exista o se instale otro comercio que reúna las condiciones exigidas en las presentes disposiciones.

Sin perjuicio de las normas establecidas en materia tributaria, las carnicerías estarán obligadas a documentar sus operaciones comerciales de acuerdo a las normas que establezca el I.NA.C., debiendo mantener la documentación correspondiente en el local de venta por el término mínimo de 24 (veinticuatro) meses.

Lo dispuesto en la presente Reglamentación es sin perjuicio de las facultades que correspondan al I.NA.C. o a la Intendencia Municipal de Colonia conforme a su respectivo régimen legal.

Artículo 10.2.14. - Características de los locales.

Condiciones generales.

El conjunto de locales que integran la carnicería no podrá tener ninguna comunicación directa con viviendas, comercios o espacios privados.

En función de las características del local y del volumen de ventas, el I.NA.C. o la Intendencia Municipal de Colonia en su caso, podrán exigir accesos independientes para el público y la mercadería.

Definiciones.

Local de ventas.

El local de ventas está integrado por el área de trabajo y el sector del público. No incluye los locales refrigerados, depósitos de insumos, vestuarios, S.S.H.H. ni locales anexos (oficina, etc.).

Area de trabajo.

Se define como área de trabajo aquella destinada a las operaciones de troceado (preparación de los cortes), comprendiendo lugares de desplazamiento del personal, mesas de trabajo, exhibidores y mostradores de atención al público.

Sector de público.

Se considera área destinada al público aquella superficie del local de ventas no incluida en el área de trabajo.

Anexo al local de ventas y comunicado con el mismo de forma indirecta, existirá un gabinete higiénico que deberá contar como mínimo, con un duchero, un lavatorio amplio y un inodoro. El comercio contará además con un vestuario con comodidades para el personal.

Las disposiciones anteriormente explicitadas, podrán sufrir adaptaciones en los casos de carnicerías instaladas en mercados y supermercados, estando el I.NA.C. o la Intendencia Municipal de Colonia en su caso facultados a autorizar las mismas.

Artículo 10.2.15. - Areas máximas y mínimas exigidas para los salones de venta de los comercios de carnicería, de acuerdo con el tipo de producto a comercializar.

Artículo 10.2.16. - Carnicería de expendio.

Se establece para el local de ventas, un área mínima de 26 m^2 (veintiséis metros cuadrados) comprendiendo un mínimo de 18 m^2 para el área de trabajo.

Artículo 10.2.17. - Carnicería de corte.

Se establece para el local de ventas un área mínima de 30 m^2 (treinta metros cuadrados) comprendiendo un mínimo de 20 m^2 (veinte metros cuadrados) para el área de trabajo.

Artículo 10.2.18. - Comercio de venta de carne de ave exclusivamente. (Pollerías).

Se establece para este comercio, un área mínima de 26 m^2 (veintiséis metros cuadrados) para el local de ventas, comprendiendo un mínimo de 18 m^2 para el área de trabajo.

Cuando no se realicen en este comercio operaciones de troceado, desosado, etc., el área podrá reducirse a 20 m^2 (veinte metros cuadrados) debiendo tener el área de trabajo un mínimo de 12 m^2.

Artículo 10.2.19. - Sectores de venta anexos al de carnicería.

Las carnicerías de expendio podrán anexar los siguientes sectores:

a) sector de venta de productos cárnicos chacinados (con fraccionamiento de los productos).

b) sector de venta de productos cárnicos envasados.

Las carnicerías de Corte podrán anexar los siguientes sectores:

a) sector de venta de cortes cárnicos envasados.

b) sector de venta de productos cárnicos chacinados, (con fraccionamiento de los productos).

c) sector de los productos cárnicos envasados.

d) sector de venta de productos no cárnicos envasados.

e) sector de elaboración de productos cárnicos frescos no embutidos.

f) sector de cocción.

Las pollerías podrán anexar un sector de cocción de aves.

La venta de otros productos será reglamentada por el I.NA.C.

Artículo 10.2.20. - Sector de venta de cortes y productos cárnicos envasados.

Para este sector, no se exige mayor área.

Artículo 10.2.21. - Sector de venta de productos cárnicos chacinados.

Cuando se comercialicen productos cárnicos chacinados fraccionados, se destinará para ello un sector claramente delimitado. Para este sector se exige un área de trabajo mínima complementaria de 2 m^2.

Artículo 10.2.22. - Sector de venta de productos no cárnicos.

Cuando se comercialicen productos no cárnicos, se destinará para ello un sector claramente delimitado.

Para este sector se exige un área de trabajo mínima complementaria de 2 m^2. El área de trabajo destinada a la venta de productos no cárnicos no podrá superar el 25% (veinticinco por ciento) de la superficie del área de trabajo total.

Artículo 10.2.23. - Sector de elaboración de frescos no embutidos.

Cuando se elaboren productos cárnicos frescos no embutidos, se destinará para ello un sector claramente delimitado y que estará a su vez comunicado visualmente con el sector de público.

Este sector deberá contar con un área de trabajo mínima de 3 m^2 (tres metros cuadrados) pero no mayor de 20 m^2 (veinte metros cuadrados).

Artículo 10.2.24. - Sector de cocción.

Para este sector se destinará un área mínima complementaria de 4 m^2 con las instalaciones adecuadas no debiendo superar el 15% del área total.

Artículo 10.2.25. - Tolerancias.

El I.NA.C. o la Intendencia Municipal de Colonia en su caso, podrán admitir otras dimensiones de los sectores no contemplados en los numerales anteriores siempre que se asegure el mantenimiento de una operativa adecuada.

Artículo 10.2.26. - Carnicerías en comercios con modalidad de venta de autoservicio.

Los comercios con modalidad de venta de autoservicio (supermercados) con una superficie mayor o igual a los 200 m^2 en su local de ventas, que cuenten con autorización previa de la Intendencia Municipal de Colonia, podrán vender carne y productos cárnicos, de acuerdo con la presente Reglamentación.

Cuando el comercio de autoservicio opte por las instalaciones de una carnicería de corte, deberá destinar para esta un área de trabajo mínima de 20 m^2. Esta área estará perfectamente delimitada y no se vinculará directamente con ningún sector de venta de productos no cárnicos.

Cuando el comercio de autoservicio opte por la instalación de una carnicería de expendio, deberá destinar a ésta un área mínima de 18 m^2.

Artículo 10.2.27. - Cámaras refrigeradas.

Las cámaras o unidades refrigeradas que sirvan a la carnicería se vincularán directamente con ésta y su uso estará reservado a carne y productos cárnicos. A su vez no se admitirá almacenar carne en cámara o unidades refrigeradas destinadas a otros productos no cárnicos.

Artículo 10.2.28. - Ingreso de la carne.

El ingreso de la carne se realizará a través de locales o pasajes con características constructivas y terminaciones similares exigidas para las carnicerías.

Cuando se trate de corredores o pasajes, éstos tendrán un ancho no menor a un 1.20 mts. (un metro con veinte centímetros) y se mantendrán en perfectas condiciones de higiene.

El ingreso de la carne no será simultáneo con el ingreso de productos de otra índole.

El andén de descarga contará con un alero de protección.

Artículo 10.2.29. - Cadena de frío.

El mantenimiento de la cadena de frío deberá estar asegurada en todo el circuito, tanto por el comercio proveedor de los productos como por el comercio de autoservicio.

Artículo 10.2.30. - Características constructivas.

Los locales o sectores donde se manipule carne sin envasar estarán construidos en mamposterías y reunirán las siguientes características constructivas:

Artículo 10.2.31. - Paredes.

Las paredes serán revestidas hasta una altura mínima de 2 mts., con azulejos, cerámicas, acero inoxidable u otro material aprobado por el I.NA.C. o la Intendencia Municipal de Colonia en su caso, y que deberá ser liso, fácilmente lavable, de fácil desinfección, resistente a los ácidos grasos y de color claro.

Los encuentros entre paredes y entre paredes y pisos, serán redondeados conformando ángulo sanitario.

Artículo 10.2.32. - Pisos.

Serán de material impermeable, no porosos, de fácil limpieza y desinfección, resistente a los impactos y a los ácidos grasos, aprobados por el I.NA.C. o por la Intendencia Municipal de Colonia en su caso, con una pendiente de 1.5% al 2% hacia la o las bocas de desagüe.

Artículo 10.2.33. - Techos.

Podrán ser de hormigón armado, chapa metálica, materiales cerámicos u otro material aprobado por el I.NA.C. o por la Intendencia Municipal de Colonia en su caso que proteja adecuadamente de los factores climáticos.

La altura mínima de los locales será de 3 mts. (tres metros).

Artículo 10.2.34. - Cielorrasos.

Cuando se construya cielorraso, éste deberá ser resistente y perfectamente sellado para impedir el pasaje de humedad o suciedad, debiendo contar con la aprobación del I.NA.C. o de la Intendencia Municipal de Colonia en su caso.

Artículo 10.2.35. - Aberturas.

Estarán construidas en materiales de fácil limpieza (metal, plástico). Cuando se relacionan con el exterior, deberán asegurar su hermeticidad. Toda abertura deberá contar con malla antiinsecto o cortina de aire.

Artículo 10.2.36. - Ventilación e iluminación.

Los locales serán acondicionados de forma tal que la ventilación de los mismos quede asegurada. Donde existan equipos productores de calor o vapor, se instalarán facilidades para que estos no constituyan un factor de alteración.

Las paredes, cielorrasos y estructuras superiores de estos locales, deberán mantenerse libres de humedad y condensación, de forma tal de evitar el goteo y la contaminación de los productos.

Los sectores destinados al troceado, exposición y venta de carne y productos cárnicos, deberán contar con iluminación adecuada -natural o artificial- no debiendo ésta alterar los colores naturales del producto. A su vez deberán contar con protecciones inastillables.

Artículo 10.2.37. - Instalaciones sanitarias.

Artículo 10.2.38. - Abastecimiento de agua.

En los locales a que se refiere la presente reglamentación, deberá usarse agua potable proveniente de la red de distribución de O.S.E. Toda otra fuente de abastecimiento de agua deberá contar con la aprobación del I.NA.C. o de la Intendencia Municipal de Colonia en su caso. Todo local comercial que cuente con depósito de agua, está obligado a realizar la limpieza del mismo cada 6 (seis) meses ajustándose a las condiciones que establezca el I.NA.C. o la Intendencia Municipal de Colonia en su caso.

Artículo 10.2.39. - Evacuación.

La instalación sanitaria deberá cumplir con las siguientes condiciones particulares:

a) permitir la rápida evacuación de los líquidos y sólidos en suspensión.

b) impedir el pasaje de olores y roedores a través de la red de evacuación.

Desagües de equipos:

En general, todo equipo que implique la utilización de agua, deberá contar con desagüe entubado, evitándose el derrame libre de líquido sobre el piso y las posibles salpicaduras.

LOCALES Y EQUIPOS FRIGORIFICOS

Artículo 10.2.40. - Todo local de venta de carne deberá contar con instalación frigorífica para la conservación de los productos a vender.

Definiciones

Artículo 10.2.41. - Locales y equipos frigoríficos.

Se entiende por locales (cámaras) y equipos frigoríficos, aquellas instalaciones destinadas a la aplicación del frío como método de conservación de la carne y otros productos perecederos de origen animal.

Artículo 10.2.42. - Cámara de conservación de productos enfriados.

Se entiende por cámara de conservación de productos enfriados al recinto que contando con equipamiento frigorífico adecuado puede conservar los productos almacenados en él, a una temperatura que oscila entre +2ºC y +5ºC.

Artículo 10.2.43. - Cámara de conservación de productos congelados.

Se entiende por cámara de conservación de productos congelados al recinto que contando con equipamiento frigorífico adecuado, puede conservar los productos almacenados en él, a una temperatura no mayor de -12ºC.

Cuando sea necesario conservar productos que han sido congelados a temperaturas menores, por ejemplo a -18ºC, se dispondrá de cámaras de conservación o unidades que mantengan dichas temperaturas.

Artículo 10.2.44. - Características constructivas de las cámaras frigoríficas y del equipamiento.

Las características constructivas de las cámaras y del equipamiento de refrigeración serán determinadas por el I.NA.C., quien deberá reglamentar este aspecto.

EQUIPAMIENTO

Artículo 10.2.45. - Mesas.

Las mesas y mostradores tendrán la parte superior de material liso, de color claro, de fácil limpieza, resistente a los ácidos grasos. Podrán tener en uno de sus lados una faja de madera desmontable, sin pintar, con un ancho no mayor de 30 cmt.

Artículo 10.2.46. - Lavamanos.

El local de venta contará como mínimo, con un lavamanos de accionamiento manual, agua caliente y fría y jabonera dispensadora de jabón líquido.

Artículo 10.2.47. - Lavado de útiles.

Para el lavado de útiles, bandejas, etc. contará con las facilidades imprescindibles para este fin.

Artículo 10.2.48. - Residuos.

Para los residuos, se dispondrá de un recipiente de metal o material plástico, móvil, con tapa y manija en el cual se inscribirá un letrero que indique: "RESIDUOS" o "NO COMESTIBLES".

Artículo 10.2.49. - Rieles y gancheras.

Los rieles y las gancheras serán de materiales inoxidables o hierro pulido, exentos de toda pintura.

Artículo 10.2.50. - Insectocutores.

Cuando se instale un insectocutor para el control de insectos, este se ubicará exclusivamente sobre la zona de público.

Artículo 10.2.51. - Sierras.

Las sierras serán manuales o mecánicas construidas en materiales de fácil limpieza.

Artículo 10.2.52. - Estantes, bandejas, etc.

Las bandejas serán de material, atóxico, de fácil higiene y desinfección y no podrán ser apoyadas en el piso. Las estanterías y/o rejillas de soporte deberán construirse en materiales metálicos resistentes a la oxidación, no siendo aptas las terminaciones en base a pinturas de ningún tipo.

CONDICIONES DE HIGIENE Y OPERACION

Artículo 10.2.53. - Todos los locales e instalaciones estarán diseñados y construidos de forma tal que permitan una correcta instalación del comercio.

Artículo 10.2.54. - Los establecimientos deberán funcionar en perfectas condiciones de higiene. La limpieza de los locales, del equipamiento y las herramientas de trabajo se realizará toda vez que sea necesario y por lo menos una vez al día.

Artículo 10.2.55. - Los locales y demás implementos de carnicería serán mantenidos en perfecto estado de conservación.

Es obligatorio adoptar todas las medidas tendientes a evitar la existencia de malos olores, polvo, hollín o humo.

Artículo 10.2.56. - Es obligatorio adoptar medidas de lucha contra insectos y roedores. Los productos químicos y técnicas aplicadas al control de insectos y roedores, deberán contar con la aprobación de los organismos competentes.

Artículo 10.2.57. - La carne podrá permanecer a temperatura ambiente, sólo el tiempo necesario para su troceado. Sólo se permitirá la exhibición de carcasas, trozos, cortes, etc., cuando estén aislados del público y a una temperatura inferior o igual a +7ºC medidos en la parte más profunda de las masas musculares.

Las vitrinas refrigeradas contarán con:

a) termómetro ubicado en un lugar visible al público.

b) protección de plástico transparente o vidrio templado que impida el contacto del público con la carne.

Los mostradores de atención al público deberán contar con una protección similar a la establecida por el literal b) para las vitrinas refrigeradas.

El I.NA.C. establecerá el plazo para la entrada en vigencia de estas disposiciones.

Artículo 10.2.58. - Los materiales que se empleen para envasar o envolver los productos alimenticios que se expendan en las carnicerías serán aptos para estar en contacto con alimentos.

No se admitirán materiales de segundo uso ni las bolsas o láminas fabricadas con polietileno u otros plásticos recuperados.

Artículo 10.2.59. - El personal destinado a los comercios de carnicería, cualquiera sea su función o actividad, deberá poseer el carné de salud en vigencia, expedido por las autoridades competentes. Dicho personal deberá hallarse en todo momento en correctas condiciones de higiene, debiendo usar ropa de color claro (traje o delantales y gorro) en perfecto estado de limpieza y conservación.

AUTORIZACIONES ESPECIFICAS

Artículo 10.2.60. - Ventas de productos cárnicos chacinados.

Artículo 10.2.61. - Las carnicerías podrán vender productos chacinados sin fraccionar o fraccionados envasados herméticamente, provenientes de establecimientos habilitados sin que medie autorización expresa para ello.

Artículo 10.2.62. - Los productos chacinados no podrán tener contacto con la carne. Se deberán mantener convenientemente separados y se contará para éstos con unidades refrigeradas, vitrinas, gancheras, etc., independientes de las utilizadas para carne.

Artículo 10.2.63. - Cuando sea necesario el fraccionamiento, se dispondrá de un sector independiente de la carnicería de acuerdo a lo indicado en el artículo 10.2.18, donde se instalarán: la cortadora de fiambres, la balanza y el lugar de empaque.

Artículo 10.2.64. - Venta de cortes envasados.

Podrán vender cortes envasados todas las carnicerías habilitadas por la Intendencia Municipal de Colonia.

Artículo 10.2.65. - Los cortes provendrán de establecimientos habilitados y estarán rotulados de acuerdo con lo establecido en el Decreto Nº 141/992, del 2 de abril de 1992.

Artículo 10.2.66. - Queda prohibido el fraccionamiento de los cortes envasados o su reenvasado.

Venta de productos no cárnicos.

Artículo 10.2.67. - Las carnicerías habilitadas dentro del Departamento de Colonia podrán vender al público, además de las carnes, menudencias y productos cárnicos, los productos no cárnicos que autorice el I.NA.C.

Artículo 10.2.68. - Queda prohibido el fraccionamiento de los productos no cárnicos que se comercialicen en la carnicería.

Artículo 10.2.69. - Los productos cuya venta se autorice, deberán provenir de establecimientos autorizados por los organismos públicos competentes y cumplir los requisitos que se establecen en los siguientes numerales.

Artículo 10.2.70. - En caso de productos importados deberán contar además, con las correspondientes autorizaciones.

Artículo 10.2.71. - Los productos deberán estar envasados herméticamente y rotulados de acuerdo con lo establecido por el Decreto Nº 141/992 del 2 de abril de 1992.

Artículo 10.2.72. - La temperatura de conservación de los productos cuya venta se autoriza, deberá mantenerse acorde a los rangos indicados en el rótulo o etiqueta, en todas las etapas de comercialización.

Artículo 10.2.73. - En ningún caso, se podrá congelar alimentos que se hayan recibido enfriados, ni descongelar alimentos que se hayan recibido congelados.

Artículo 10.2.74. - La exhibición de productos no cárnicos enfriados se realizará en unidades refrigeradas diferentes de las que se emplean para carnes y menudencias, de modo de asegurar que no se interfiera con la operativa de la carne.

Artículo 10.2.75. - En ningún caso se permitirá almacenar productos de otro origen, envasados o no, en la misma cámara de enfriado que se destina al almacenamiento de la carne. Para aquellos productos que necesitaren refrigeración (enfriados entre +2ºC y +5ºC) deberá contarse con un local o unidad refrigerada independiente.

Artículo 10.2.76. - Se admite el almacenamiento conjunto de productos alimenticios congelados a temperaturas menores o iguales a -12ºC, en una misma unidad, siempre que éstos se mantengan convenientemente separados y que su identificación y manejo no implique excesiva manipulación y riesgo de deterioro de los envases.

Artículo 10.2.77. - Se admitirá en la zona de público la instalación de góndolas, vitrinas refrigeradas o vitrinas de congelado para autoservicio, siempre que se cuente con espacio suficiente y que estas unidades no afecten el normal funcionamiento de este sector.

Artículo 10.2.78. - El manejo de los productos estará a cargo de personal diferente del que manipule la carne.

Artículo 10.2.79. - Cuando el local de carnicería no cuente con entrada independiente para el acceso de la carne, se evitará el ingreso simultáneo de carne o productos de otra índole.

Artículo 10.2.80. - En ningún caso se permitirá la acumulación excesiva o desor-

denada de productos alimenticios dentro del comercio. Tampoco se admitirá la acumulación de envases (cajones, cajas, etc.) dentro del local de ventas.

Elaboración de productos cárnicos frescos no embutidos.

Artículo 10.2.81. - Alcance.

El presente numeral se aplica a carnicerías que elaboran productos frescos no embutidos, con venta directa al público en la propia carnicería. Se permitirá la elaboración de productos frescos no embutidos a aquellas carnicerías que cumplan con lo establecido en los numerales siguientes.

Artículo 10.2.82. - Definiciones.

Se define como producto fresco, aquellos productos elaborados en base a carne o carne y vísceras, provenientes de animales aptos para el consumo humano, con el agregado o no de vegetales, productos lácteos, huevos cocidos, aditivos y sin ningún proceso posterior a su preparación y armado.

No se incluye en esta definición la preparación de embutidos, hamburguesas ni productos elaborados en base a carnes picadas.

Artículo 10.2.83. - Ingredientes no cárnicos.

Los productos no cárnicos ingresarán a la carnicería ya preparados y acondicionados para ser incorporados a las carnes. Los productos no cárnicos deberán provenir de establecimientos habilitados por la autoridad competente.

Artículo 10.2.84. - Características del sector de elaboración.

Para la elaboración de estos productos, se deberá contar con un sector claramente delimitado, al cual se tendrá acceso visual desde el local de ventas.

Este sector será cerrado con tabiques, muros o mamparas hasta una altura mínima de 2,20 mts. (dos metros veinte centímetros) y contará con una ventana que permitirá visualizar el sector desde la zona de público. La sala de elaboración tendrá un área mínima de 3 (tres) m^2 y un máximo de 20 (veinte) m^2.

Artículo 10.2.85. - Equipamiento.

El equipamiento del sector contará de: mesas, bandejas con sus plataformas y lavamanos.

Artículo 10.2.86. - Agua caliente.

Toda carnicería que elabore productos frescos, deberá contar con un sistema generador de agua caliente en volumen acorde a la producción. La fuente de energía empleada en el sistema de producción de agua caliente, no deberá generar contaminación en las áreas de proceso.

Artículo 10.2.87. - Cocción.

Las carnicerías podrán disponer en sus locales de venta, de un sector de cocción de carne o productos cárnicos, ajustado a las normas que se establecen a continuación.

Artículo 10.2.88. - Además del equipo de cocción, el sector contará con una mesada específica para el troceo y expedición y un sistema de extracción de vapores, humos y olores, de acuerdo con lo establecido en el numeral 4.

Artículo 10.2.89. - El I.NA.C. reglamentará la instalación de este sector, debiendo en todos los casos asegurar el correcto funcionamiento de la carnicería.

Artículo 10.2.90. - Sin perjuicio del control de instalación y funcionamiento de locales destinados a carnicerías y pollerías que efectúa I.NA.C., en caso de comercializar los mismos otros alimentos, deberán cumplir con las normas previstas en este Título, correspondiendo su fiscalización a la Intendencia Municipal de Colonia.

Pescaderías y expendio de aves faenadas.

Artículo 10.2.91. - Para estos establecimientos se aplicarán las mismas disposiciones que para carnicerías. Se exceptúa del cumplimiento de las dimensiones mínimas de superficie y de altura del local y de la instalación de una puerta vaivén para el ingreso del público.

Expendio de productos de panadería.

Artículo 10.2.92. - Se autoriza el transporte y comercialización de pan y productos de panadería por vehículos y en comercios de alimentos debidamente autorizados por la Dirección de Bromatología, si estos están envasados en la planta de producción del modo que se detalla en los artículos siguientes.

Artículo 10.2.93. - El pan y los productos de panadería serán envasados a los efectos mencionados en el artículo 10.2.92 en bolsas de materiales aptos para uso alimentario, cerrados y rotulados con el nombre de la firma elaboradora y con la fecha del día de producción y el Nº de habilitación bromatológica.

Artículo 10.2.94. - Las piezas de pan grande serán envasadas individualmente. El pan chico se envasará a razón de hasta seis (6) unidades por envase.

Artículo 10.2.95. - Los bizcochos y facturas deberán envasarse en bolsas de hasta 12 unidades.

Artículo 10.2.96. - Para el abastecimiento de restaurantes, casas de comidas, bares y otros lugares de expendio de alimentos, sólo se autoriza el pan chico en envase individual. El pan de viena, pan para frankfurters, tortugas y panes chicos que sean procesados posteriormente en cocinas de bares y cantinas, podrán envasarse en bolsas de hasta 24 (veinticuatro) unidades.

Artículo 10.2.97. - Prohíbese el transporte de productos de panadería que no se ajuste a las disposiciones precedentes así cómo todo fraccionamiento efectuado durante el transporte o la comercialización antes de la entrega al comprador. En caso del fraccionamiento autorizado por los artículos 10.2.95 y 10.2.96, los productos sólo podrán manipularse con pinzas o utensilios apropiados.

Expendio de helados.

Artículo 10.2.98. - Las heladerías o expendio al público de helados estarán convenientemente separadas de los locales de elaboración. Deberán cumplir con lo establecido en el artículo 6.15.1.

Artículo 10.2.99. - Queda prohibida la manipulación de helados en zonas o lugares donde pudieran contaminarse al expenderlos, por contacto con agentes externos, tales como polvo, aire, viciado, zona de circulación de público u otros que a juicio de la Dirección de Bromatología representen un peligro o riesgo para la salud del consumidor.

Artículo 10.2.100. - Las conservadoras que estén en contacto directo con el público contarán con un elemento protector hasta complementar una altura de 1,3 metros y estarán ubicadas a una distancia mínima de 2 metros de las aberturas externas. Este protector no será exigido si se cuenta con un mostrador que cumpla con las alturas referidas.

Artículo 10.2.101. - Los envases, envolturas y cucharitas serán de primer uso y se mantendrán aisladas del alcance del público. En el caso de helados envasados en porciones individuales para venta fuera de las heladerías, estos deberán salir del establecimiento elaborador acompañados de cucharitas envueltas en envases cerrados.

Las cucharas destinadas al fraccionamiento de helados se mantendrán dentro de cada recinto conservador.

La envoltura o envase de cada unidad de helado que no se expenda en la heladería será cerrado y de material apropiado previamente autorizado por la Dirección de Bromatología.

Artículo 10.2.102. - El transporte de los helados desde la fábrica hasta las heladerías se efectuará exclusivamente en vehículos habilitados para ese fin. El helado será sometido permanentemente a temperaturas inferiores a 8ºC bajo cero.

Artículo 10.2.103. - Las máquinas expendedoras de helados tipo «Soft» deberán estar ubicadas de tal manera de dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 10.2.99 y 10.2.100. Las mezclas usadas en este tipo de máquinas deberán ser elaboradas en establecimientos habilitados para este fin y transportadas en recipientes adecuadamente tapados, y conservados a temperatura inferior a 4ºC.

Quioscos y salones de expendio de golosinas y afines.

Artículo 10.2.104. - Se aplicarán a éstos comercios las disposiciones de los artículos 3.4.3, 5.1.1. y 5.2.1.

Estos comercios podrán expender otro tipo de alimentos envasados con la autorización expresa de la Oficina Bromatológica no permitiéndose efectuar ninguna operación de elaboración ni fraccionamiento.

Verdulerías (expendio de frutas y hortalizas).

Artículo 10.2.105. - El local destinado a venta de frutas y hortalizas deberá tener techo y si es necesario poseerá toldo a los efectos de proteger los productos de los factores climáticos.

Los pisos serán lavables y mantenidos en condiciones higiénicas.

Las frutas y verduras deberán mantenerse en todo momento para su expendio a 50 cm. del suelo como mínimo. No deberán tampoco en ningún momento estar expuestas al sol, debiéndose adoptar las previsiones del caso.

Supermercados.

Artículo 10.2.106. - Desígnase con el término de supermercados a los establecimientos donde se expenden artículos alimenticios y otros, mediante el sistema de autoservicio.

Artículo 10.2.107. - Los edificios destinados a supermercados deberán estar aislados completamente del medio exterior por paredes de mampostería y contar con los siguientes ambientes:

a) zona de recepción de mercaderías y almacenamiento de las mismas, separadas de la zona de expendio y con entrada independiente de la misma;

b) zona de expendio;

c) unidades frigoríficas de capacidad suficiente para permitir el almacenamiento adecuado de los productos perecederos;

d) zona de administración;

e) zona de envases;

f) vestuarios y servicios higiénicos independientes para el personal.

Artículo 10.2.108. - La comercialización de productos alimenticios frescos dentro de los supermercados se efectuará en secciones separadas para cada tipo, de modo de evitar contaminaciones cruzadas.

La exhibición y conservación de alimentos perecederos deberá realizarse de acuerdo a lo establecido en el Capítulo VIII de este Reglamento.

El fraccionamiento de alimentos dentro del supermercado deberá cumplir con lo establecido en la Sección III del Capítulo VII.

Artículo 10.2.109. - La venta de pan por autoservicio se hará en envases cerrados. El traslado desde su recepción hasta el lugar de envasado o venta se efectuará por medio de recipientes destinados específicamente para esos fines.

La venta de carne se realizará en una zona especialmente destinada a este fin, que cumpla con lo establecido en el artículo 10.2.1.

Artículo 10.2.110. - En el interior de los supermercados pueden funcionar cafeterías o lugares de expendio de alimentos listos para el consumo o semipreparados o sectores de elaboración de alimentos, siempre que estén en una sección aislada que cumpla con lo establecido en las secciones correspondientes de los Capítulos VI y XI.

Mercados.

Artículo 10.2.111. - Desígnase con el término de mercados a los locales de propiedad municipal o privada en cuyo interior funcionarán puestos de venta de construcción estable, destinados al comercio de productos alimenticios.

Además de satisfacer las normas de carácter general de la presente ordenanza, deberán:

a) tener capacidad suficiente para el máximo probable de concurrentes;

b) poseer suficientes depósitos con tapa para los desperdicios, servicio de agua corriente y desagües;

c) cumplir cada uno de los puestos con lo establecido en la sección correspondiente al tipo de productos que comercialice;

d) poseer cámaras frigoríficas independientes para carnes, pescados, mariscos, verduras, frutas y productos lácteos.

Artículo 10.2.112. - Las calles internas así como las veredas interiores y exteriores deberán tener piso impermeable y desagües adecuados.

Artículo 10.2.113. - Se deberá prever que las operaciones de carga y descarga de productos alimenticios así como de desperdicios, se realicen en forma tal que permitan mantener condiciones adecuadas de higiene.

Artículo 10.2.114. - En caso de existir locales que preparen comidas, estos, deben cumplir con lo establecido en las secciones correspondientes del Capítulo XI y los locales elaboradores de alimentos deberán satisfacer las exigencias del Capítulo VII para este tipo particular de empresa.

Artículo 10.2.115. - Queda prohibido el uso de los locales del mercado para dormitorio o vivienda.

Almacenes, despensas y locales de venta de productos de granja.

Artículo 10.2.116. - Para estos comercios alimentarios regirán las disposiciones generales para comercios alimentarios, con excepción de los artículos 3.6.1. inciso a) y 4.1.1 y las establecidas en la Sección III del Capítulo VII.

Prohíbese la exhibición de alimentos en bolsas de arpillera y de plastillera.

CAPITULO XI
PREPARACION Y SERVICIO DE ALIMENTOS
Sección I
DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 11.1.1. - Las empresas de preparación y servicio de alimentos cumplirán con los requisitos establecidos en el Capítulo V y los del presente Capítulo.

Se reconoce dos tipos de empresas de preparación y servicio de alimentos:

a) con cocina separada del salón de ventas

b) sin cocina separada.

Las mismas se regirán por las disposiciones generales, así como las particulares de la Sección II de este Capítulo.

Artículo 11.1.2. - Contarán con área para el lavado y desinfección de utensilios y equipos con piletas que dispondrán de suministro de agua caliente y jabón o detergente; además de una pileta para uso exclusivo de lavado de manos. Las piletas deberán cumplir las siguientes condiciones:

a) estarán construidas de aluminio, acero inoxidable, loza u otro material apropiado a juicio de la Dirección de Bromatología;

b) estarán provistas de desagües permanentes que permitirán la evacuación constante de agua de lavado, prohibiéndose el uso de tapones o cierres; su profundidad mínima será de 15 cm.;

c) las llaves, grifos o robinetes serán metálicos y estarán en perfectas condiciones de funcionamiento en todo momento;

d) el desagüe se hará por medio de sifón a las vías sanitarias o en su defecto a sumideros o cajas especiales aprobadas por los servicios municipales correspondientes.

Artículo 11.1.3. - Las esponjas, cepillos y otros enseres de limpieza y utensilios de cocina, se lavarán repetidas veces por día y se sumergirán en agua clorada durante 20 minutos por vez.

Artículo 11.1.4. - Queda prohibida la utilización de aserrín de madera o similares para el secado de pisos en cocinas o en cualquier otro lugar o zonas de estos establecimientos.

Artículo 11.1.5. - Los restos de combustibles, basuras y desechos, así como todo pro-

ducto que no se encuentre en las condiciones establecidas por este título, se retirarán diariamente del local de elaboración. Los recipientes respectivos contarán necesariamente con tapa y estarán debidamente identificados. La limpieza de los pisos será vigilada severamente por el propietario o encargado, especialmente en cuanto se refiere a arrojar servilletas, envases y demás desechos.

Artículo 11.1.6. - Prohíbese la conservación de sobras de comidas en lugares en que pueda sospecharse o presumirse su posterior utilización para consumo humano.

Artículo 11.1.7. - Las «pajitas» o sorbitos de papel o plástico, se deberán ofrecer envueltas en forma individual.

Los mondadientes deberán ofrecerse en envase cerrado que impida su reuso.

Artículo 11.1.8. - La vajilla, los cubiertos, las cristalerías y la mantelería deberán encontrarse en perfectas condiciones de uso, higiene y conservación, prohibiéndose la existencia de implementos deteriorados.

Artículo 11.1.9. - El suministro de sal, aceite y vinagre, condimentos a base de mostaza así como de otros aderezos, se realizará por medio de recipientes con cierre que evite la contaminación del contenido.

Artículo 11.1.10. - Los pescados en general así como los demás productos de mar se mantendrán a la temperatura adecuada en sectores de las cámaras de frío o heladeras destinadas exclusivamente a ese uso.

Artículo 11.1.11. - El pan, galletitas, grisines, manteca, quesos y dulces deberán presentarse en envase cerrado.

Artículo 11.1.12. - En los comedores al aire libre, el piso no podrá ser de materiales sueltos que produzcan polvo o que sean de difícil limpieza.

Artículo 11.1.13. - Las alacenas, estanterías o cualquier otro lugar de conservación o depósito de alimentos, envasados o no, deberán hallarse en perfectas condiciones de higiene y orden, así como en lugares aptos para ese fin, ventilados e iluminados convenientemente.

Artículo 11.1.14. - Los mostradores serán lisos en su cara o superficie superior, sin uniones abiertas ni roturas y se construirán de materiales impermeables de fácil lavado.

Artículo 11.1.15. - Los servicios sanitarios para uso del público cumplirán con lo establecido en el artículo 5.2.16.

Los servicios sanitarios y vestuarios del personal deben presentar en todo momento correctas condiciones de limpieza, higiene, iluminación y funcionamiento de sus instalaciones y cumplirán con lo establecido en la Sección II del Capítulo V.

Artículo 11.1.16. - El personal deberá cuidar de su propio aseo e higiene y manipular los alimentos en forma correcta.

El personal afectado a la cocina, lavado de vajilla, despensa o servicio de mostradores, usará ropa lavable de color claro y gorro del mismo color. El resto del personal vestirá ropas apropiadas a la función que desempeña en perfecto estado de conservación y aseo, no pudiendo realizar tareas en ropa de calle. Los propietarios de los establecimientos serán en todos los casos, responsables directos del cumplimiento de lo precedentemente dispuesto.

Artículo 11.1.17. - La preparación de jugos de frutas se realizará, exclusivamente, por medio de equipos autorizados por la Dirección de Bromatología.

Sección II
CARACTERISTICAS PARTICULARES DE LAS EMPRESAS DE PREPARACION DE ALIMENTOS
RESTAURANTES, CASAS DE COMIDA, ROTISERIAS, CONFITERIAS, PIZZERIAS, PARRILLADAS, CAFES, BARES Y SIMILARES.

Artículo 11.2.1. - Se autoriza la instalación de las cocinas de estos establecimientos en sótanos o subsuelos, siempre que cumplan con los requisitos establecidos en el artículo 6.1.7. del presente Reglamento.

Artículo 11.2.2. - Las cocinas deberán contar con:

a) capacidad adecuada para la elaboración de comidas o preparaciones culinarias en cantidad suficiente para atender el número de mesas instaladas;

b) piso impermeable, liso y de fácil limpieza;

c) piletas para el lavado de alimentos, alejadas de la zona de preparación y cocimiento de comida;

d) fogones, cocinas, hornos y parrillas instaladas a una distancia adecuada de muros linderos de modo de evitar la trasmisión de calor a las fincas vecinas;

e) campanas construidas de materiales incombustibles, lisas y de fácil limpieza, para evacuar humos, olores y vapores hacia el exterior de forma que no perjudiquen o afecten propiedades linderas ni causen molestias a público y vecinos.

Las campanas estarán provistas de chimeneas que comuniquen al exterior y en caso necesario de elementos mecánicos para la evacuación forzada; la altura de las chimeneas deberá sobrepasar 3 metros como mínimo el nivel del edificio colindante más alto;

f) paredes revestidas hasta una altura mínima de 2 metros con azulejos, mármoles, acero inoxidable u otro material impermeable aceptado o autorizado por la Dirección de Bromatología;

g) tendrán una superficie mínima de iluminación natural equivalente a 1/10 del área planimétrica del local y una superficie de ventilación equivalente a 1/20 de la misma;

h) las aberturas de ventilación y acceso estarán protegidas con malla contra insectos;

i) los techos serán lisos, revocados, de material incombustible y de fácil limpieza;

j) las mesas de trabajo serán de mármol pulido, acero inoxidable, grés, azulejos o materiales similares no porosos, aptos a juicio de la Dirección de Bromatología;

k) todos los útiles alimentarios de uso en las cocinas presentarán superficies lisas, de fácil limpieza y su material podrá ser: aluminio, loza, porcelana, plástico, acero inoxidable, hierro o cobre. Para estos dos últimos metales las superficies estarán perfectamente estañadas o esmaltadas en la parte en contacto con los alimentos y no presentarán fisuras, roturas o cascaduras.

Artículo 11.2.3. - Se contará con piletas que cumplirán las exigencias del artículo 11.1.2.

Artículo 11.2.4. - Para lavar la vajilla se utilizará abundante agua caliente, jabón o detergente y se enjuagará repetidas veces con agua potable.

Artículo 11.2.5. - Las cámaras frías y vitrinas refrigeradas sólo podrán contener productos alimenticios aptos para el consumo. Los alimentos perecederos se conservarán en vitrinas refrigeradas o heladeras, depositados en bandejas de material impermeable y de fácil lavado.

Artículo 11.2.6. - Los alimentos que no necesitan refrigeración se conservarán en vitrinas o campanas transparentes, depositados en bandejas de fácil limpieza o de material descartable.

Artículo 11.2.7. - La elaboración de sandwiches, minutas y demás alimentos se realizará en sitios destinados exclusivamente a ese fin, alejados de pasajes y de zonas susceptibles de provocar contaminación, así como aislados del público, prohibiéndose la existencia de implementos u objetos extraños a la tarea que allí se cumple (bolsas, casilleros con botellas, ropas, ventiladores, etc.).

Cocina no separada del local de ventas; pizzerías, parrilladas, cafés y bares.

Artículo 11.2.8. - Los hornos, hornallas o cocinas contarán con:

a) campanas y extractores eficientes que evacuen olores, humos y vapores hacia el exterior, de forma que no perjudiquen o afecten propiedades linderas ni causen molestias a público y vecinos;

b) chimenea que supere en 3 metros la altura del edificio colindante más alto.

Sección III
VENTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN LA VIA PUBLICA
Puestos rodantes.

Artículo 11.3.1. - La Dirección de Bromatología autorizará el funcionamiento de puestos rodantes para el expendio de productos alimenticios en la vía pública, en los lugares en que las reglamentaciones de tránsito lo permitan.

Artículo 11.3.2. - Los puestos rodantes se exceptúan de las exigencias previstas en la Sección I del presente Capítulo.

Artículo 11.3.3. - La venta de productos alimenticios desde puestos rodantes se efectuará al paso. Se expenderán exclusivamente los alimentos que permitan la mínima manipulación y deban ser consumidos de inmediato, debiendo ser autorizados por la Dirección de Bromatología.

Artículo 11.3.4. - Todos los alimentos sin excepción alguna, deberán provenir de locales que cuenten con la debida habilitación.

Los alimentos que así lo requieran deberán ser conservados en refrigeración hasta el momento de su uso.

Artículo 11.3.5. - Queda expresamente prohibida la preparación previa (corte, limpieza, embutido, etc.), de los alimentos en los mencionados puestos rodantes.

Artículo 11.3.6. - Los puestos rodantes deberán ajustarse en sus aspectos constructivos (paredes, pisos, techos y demás instalaciones) a las condiciones higiénicas y de seguridad previstas en esta norma para los servicios de alimentación, en lo que sea pertinente. Debiendo además para este particular disponer de:

a) mesa y pileta de acero inoxidable;

b) instalaciones adecuadas para el almacenamiento transitorio y cocimiento de los productos;

c) agua potable en todo momento, la que será renovada en forma diaria y estará contenida en depósitos apropiados, adosados al vehículo, transportada a la pileta por tubería y dispensada preferentemente mediante grifo;

d) depósito para recibir aguas servidas, el que se evacuará en lugares apropiados (fuera de la vía pública) tantas veces como sea necesario y por lo menos una vez al día;

e) refrigerador en buen estado de funcionamiento y de capacidad suficiente para almacenar la mercadería que se expenda diariamente;

f) recipientes para residuos con tapa dentro y fuera del vehículo;

g) dispositivos adecuados para extracción del humo y vapores, sin causar molestias a vecinos y público en general. Se mantendrá la higiene de los alrededores en todo momento.

Artículo 11.3.7. - Se utilizarán para el servicio de alimentos, exclusivamente útiles de naturaleza descartable, resguardados del polvo y todo tipo de contaminación.

Queda expresamente prohibido la reutilización de elementos de naturaleza descartable. Cada puesto rodante deberá lucir una leyenda, en lugar y caracteres bien visible requiriendo de los consumidores la destrucción de útiles de naturaleza descartable antes de arrojarlos al depósito de residuos.

Artículo 11.3.8. - Son obligaciones del permisario del puesto rodante:

a) mantener en perfecto estado de higiene el puesto rodante y el lugar de estacionamiento;

b) la utilización en forma permanente de vestimenta compuesta de saco y gorro de color claro y en perfecto estado de conservación e higiene;

c) disponer permanentemente del Carné de Salud vigente de todo el personal del puesto;

d) la manipulación higiénica de los productos que expenda, evitando el manejo de éstos por la misma persona que administra el dinero.

CAPITULO XII
MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS
Sección I
ASPECTOS GENERALES

Artículo 12.1.1. - Los envases y equipamientos alimentarios que estén en contacto con los alimentos, deben fabricarse de conformidad con las buenas prácticas de manufactura, para que en las condiciones normales o previsibles de empleo no produzcan migración a los alimentos de componentes indeseables, tóxicos o contaminantes en cantidades tales que superen los límites máximos establecidos de migración total y específica, tales que:

a) puedan representar un riesgo para la salud humana;

b) ocasionen una modificación inaceptable de la composición de los alimentos o de los caracteres sensoriales de los mismos.

Artículo 12.1.2. - Los componentes a usar en los materiales a entrar en contacto con los alimentos se regirán por los siguientes principios:

a) deberán estar incluidos en las listas positivas que son enumeraciones taxativas de las sustancias que se ha comprobado que son fisiológicamente inocuas en ensayos con animales y cuyo uso está autorizado para la fabricación de materiales en contacto con alimentos;

b) en algunos casos, para alimentos específicos, podrán efectuarse restricciones de uso;

c) deben cumplir criterios de pureza compatibles con su utilización;

d) deben cumplir con los límites de migración total y migración específica establecidos para ciertos componentes o grupos de componentes.

Artículo 12.1.3. - Las sustancias alimenticias y sus materias primas no podrán estar en contacto con:

a) papeles, arpilleras, tejidos, celofanes y análogos, usados o manchados;

b) papeles que contengan productos nocivos o de uso prohibido, como ser: yeso, alumbre, resinas sintéticas, carbón de hulla y derivados antracénicos, colorantes de anilina, pigmentos, antisépticos y aditivos no permitidos en este título;

c) papeles coloreados con colorantes vegetales o sintéticos de uso permitido pero que cedan fácilmente su color;

d) cartón, papel o caucho que no sean de primer uso.

Artículo 12.1.4. - Se prohíbe el empleo de materiales recuperados como materia prima para la fabricación de elementos a estar en contacto con productos alimenticios.

Artículo 12.1.5. - Se reconoce los siguientes tipos de materiales que componen los envases y equipamientos alimentarios:

a) materias plásticas, incluidos los barnices y los revestimientos;

b) celulosas regeneradas;

c) elastómeros y cauchos;

d) papeles y cartones;

e) cerámicas;

f) vidrio;

g) metales y aleaciones;

h) madera, incluido el corcho;

i) productos textiles;

j) ceras de parafina y ceras microcristalinas;

k) otros.

Sección II
DISPOSICIONES GENERALES SOBRE ENVASES ALIMENTARIOS

Artículo 12.2.1. - Todo envase destinado a contener alimentos y en contacto directo con estos, deberá garantizar la protección del producto contenido en el mismo contra los agentes causantes de deterioro. Deberá mantenerse, así como sus tapas o cierres en perfectas condiciones de higiene antes y después de su llenado o utilización.

Los envases deberán disponer de cierres o sistemas de cierres que eviten la apertura involuntaria del mismo en condiciones normales. No se exigirán sistemas o mecanismos que los hagan inviolables o que demuestren evidencias de apertura intencional, excepto en los casos especialmente previstos.

Artículo 12.2.2. - Los envases especialmente autorizados como de reuso deberán desecharse cuando se encuentren rayados, manchados, deformados o con identificación alterada.

Artículo 12.2.3. - Los materiales antes mencionados o combinaciones de los mismos estarán sujetos a normas, reglas de muestreo y métodos de análisis, de modo de dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 12.1.2.

Artículo 12.2.4. - Se autoriza el cierre de los envases con los siguientes materiales:

a) estaño técnicamente puro con un máximo de 1% de impurezas y no más de 0,01% de arsénico;

b) corcho de primer uso y sucedáneos plásticos, que no cedan sustancias nocivas;

c) tapas metálicas estañadas, barnizadas o esmaltadas, ajustadas sobre anillos de corcho, caucho o sucedáneos, exentos de sustancias nocivas;

d) cauchos de primer uso y sucedáneos, exentos de sustancias nocivas;

e) láminas metálicas, tapas corona y similares, provistas del lado interior de láminas de corcho, aluminio, estaño u otros metales, o materiales plásticos o revestimientos autorizados ninguno de los cuales debe ceder sustancias nocivas al producto;

f) vidrio, porcelana u otro material aprobado;

g) mediante termosoldadura eléctrica, en el caso de envases plásticos.

Sección III
DISPOSICIONES PARTICULARES PARA MATERIALES METALICOS

Artículo 12.3.1. - A los efectos de lo dispuesto en este título los materiales metálicos, revestidos o no, que entran en contacto con alimentos y sus materias primas durante su producción, elaboración, transporte, distribución o almacenamiento, se clasifican en:

a) materiales ferrosos o no ferrosos exclusivamente;

b) materiales ferrosos o no ferrosos recubiertos exclusivamente con revestimientos metálicos;

c) materiales ferrosos o no ferrosos presentando o no revestimientos metálicos y recubiertos en una o en ambas caras por revestimientos poliméricos, o sometidos a una operación de aceitado si se trata de materiales sin revestimiento metálico, ambas caras deberán presentar revestimiento polimérico.

Artículo 12.3.2. - Cuando se considere necesario se podrá proteger interiormente los materiales metálicos con barnices, lacas, esmaltes o cualquier otro revestimiento polimérico con sustancias incluidas en las listas positivas de polímeros y aditivos para materiales plásticos, de acuerdo a lo establecido en los ANEXOS 1 y 2 de este Capítulo. Todo material estañado, esmaltado, laqueado, barnizado y/o tratado, debe presentar su superficie cubierta de acuerdo con la mejor práctica tecnológica adecuada a la protección del producto a envasar.

Son permitidos los envases con barnizado parcial de su interior o con exposición intencional de un filete de estaño técnicamente puro, cuando las características del alimento a ser envasado así lo requieran.

Artículo 12.3.3. - Para el pintado, decoración y esmaltado de los envases solamente son permitidos los colorantes y pigmentos autorizados para materiales plásticos. Las tintas de impresión así como los barnices y esmaltes utilizados en la cara externa de los envases y equipamientos metálicos, no estarán sujetos a las disposiciones de este título siempre que no entren en contacto directo con los alimentos.

Artículo 12.3.4. - Los envases y equipamientos metálicos, no podrán ocasionar modificaciones inaceptables en la composición de los alimentos o en los caracteres sensoriales de los mismos.

Los envases y equipamientos metálicos con o sin revestimientos poliméricos, en las condiciones previstas de uso, no cederán a los alimentos sustancias indeseables, tóxicas o contaminantes que representen riesgo para la salud humana, en cantidades superiores a los límites de migración establecidos en esta sección.

Artículo 12.3.5. - Los límites de migración total de los metales que se indican a continuación, que deberán cumplir todos los envases y equipamientos metálicos en contacto con los alimentos, determinados de acuerdo a la norma MERCOSUR correspondiente, serán los establecidos como límites de contaminantes en alimentos:

Antimonio
Arsénico
Bario
Boro
Cinc
Cobre
Estaño
Flúor
Plata
Plomo
Mercurio

Es obligatorio el análisis de antimonio, arsénico y plomo para todos los casos.

Artículo 12.3.6. - Los envases y equipamientos metálicos revestidos con barnices o esmaltes que contengan compuestos fenólicos en su formulación, deben ser sometidos a la determinación de migración específica de fenol, cuya metodología y límites están descritos en la norma MERCOSUR correspondiente.

Artículo 12.3.7. - Para los revestimientos poliméricos utilizados para la protección interna de envases metálicos, los ensayos de migración total y específica se realizarán con los mismos aplicados sobre el sustrato metálico para el cual se destinan.

Artículo 12.3.8. - Los usuarios de envases y equipamientos metálicos con revestimientos poliméricos internos destinados a entrar en contacto con alimentos solamente podrán utilizar aquellos aprobados por la autoridad competente.

Artículo 12.3.9. - Los envases de tres piezas pueden presentar costura lateral agrafada o de superposición, pudiendo esta costura ser realizada con:

a) agrafado mecánico;

b) soldadura eléctrica;

c) aleaciones estaño - plomo;

d) estaño técnicamente puro;

e) cementos termoplásticos que cumplan con las listas positivas de polímeros y aditivos para materiales plásticos en contacto con alimentos con las correspondientes restricciones de uso.

Artículo 12.3.10. - Las tapas metálicas deberán asegurar la hermeticidad del envase, para lo cual se permite el uso de materiales sellantes que contengan talco, magnesia y otros materiales inocuos (gomas, cauchos, etc.), con sus restricciones de uso. Este requisito no será necesario para los alimentos que por su composición no requieran ser esterilizados para su conservación.

Artículo 12.3.11. - Queda permitido el empleo de envases de hojalata retornables para galletitas. Dichos envases no presentarán zonas de difícil acceso a los agentes limpiadores, debiendo desecharse cuando se encuentren oxidados, machacados, deformados con la identificación comercial alterada o cuando genéricamente mostraren alteraciones que hagan perder la finalidad de protección del contenido y su condición de bromatológicamente aptos.

Los establecimientos usuarios de envases metálicos retornables para galletitas deberán estar habilitados para tal fin por la autoridad competente. Para la habilitación se requerirá que dispongan de un área y equipamiento especiales destinados a la higienización de los envases retornados.

Artículo 12.3.12. - En la elaboración de envases y equipamientos metálicos podrán ser empleados los siguientes materiales:

a) materias primas metálicas sin autorización previa:

i) acero y sus aleaciones inoxidables;

ii) hierro fundido o batido;

iii) acero o hierro galvanizado;

iv) aluminio técnicamente puro y sus aleaciones;

v) acero cromado revestido con revestimientos poliméricos;

vi) acero no revestido (chapa negra) protegido con revestimientos poliméricos;

vii) cobre, latón o bronce revestidos íntegramente por una capa de oro, plata, níquel, cromo o estaño técnicamente puros;

viii) estaño, níquel, cromo y otros metales técnicamente puros y sus aleaciones con metales inocuos;

ix) hierro enlozado o esmaltado que cumpla con las exigencias de este Capítulo para vidrio y cerámica.

Las materias primas metálicas mencionadas anteriormente no deben contener más de 1% de impurezas constituidas por plomo, antimonio, cinc y otros metales, considerados en conjunto, y no más de 0,01% de arsénico u otra sustancia considerada nociva por la autoridad competente.

x) hojalata que cumpla con las siguientes exigencias:

- para envases no barnizados internamente para productos alimenticios en general, la superficie en contacto directo con los alimentos debe presentar como mínimo una masa nominal de 5,6 g. de estaño por metro cuadrado; para productos alimenticios sólidos relativamente secos (polvos, granulados, etc.) y aceites, la superficie en contacto directo con los alimentos debe presentar como mínimo una masa nominal de 1,1 g. de estaño por metro cuadrado

- para envases barnizados internamente para productos alimenticios en general, la superficie en contacto directo con los alimentos debe presentar como mínimo una masa nominal de 2,8 g. de estaño por metro cuadrado; para productos alimenticios sólidos relativamente secos y aceites, la masa nominal mínima será de 1,1 g. de estaño por metro cuadrado

b) materias primas metálicas con autorización previa:

- se permite la utilización de equipamientos metálicos fabricados con cobre, latón y bronce sin revestimiento, para usos particulares, siempre que sean aprobados por la autoridad competente.

c) materias primas para revestimientos poliméricos:

- podrán ser utilizadas las sustancias previstas en las listas positivas de polímeros y aditivos para materiales plásticos con sus restricciones de uso.

d) podrán ser utilizados como coadyuvantes de fabricación los aceites lubricantes incluidos en las listas positivas de polímeros y aditivos para materiales plásticos de este Capítulo, con sus restricciones de uso.

Artículo 12.3.13. - En caso de existir imperfecciones en la superficie interna de recipientes metálicos, será rechazado su contenido cuando exista deformación o abombamiento.

Artículo 12.3.14. - Las soldaduras de los envases y utensilios que deberán estar constituidas por estaño, podrán contener como máximo 1% (m/m) de plomo u otras impurezas y 0.01% (m/m) de arsénico.

Sección IV
DISPOSICIONES PARTICULARES PARA MATERIALES PLASTICOS

Artículo 12.4.1. - En la elaboración de envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos se podrá utilizar únicamente los polímeros y resinas del ANEXO 1 de este Capítulo con las siguientes consideraciones:

a) La Parte A contiene todas las resinas y polímeros permitidos con los números de referencia para las restricciones de uso (números romanos), límite de composición (LC) (expresado en mg/Kg. de materia plástica) y el límite de migración específica (LME) (expresado en mg/Kg. de simulante), indicados en caracteres arábigos;

b) La Parte B contiene las sustancias cuyos estudios toxicológicos todavía no fueron concluidos y cuyo uso puede ser cuestionado;

c) La Parte C permite con los números de referencia, establecer las restricciones de uso, los límites de composición y de migración específica.

ANEXO 1 (Art. 12.4.1)
Lista positiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos
PARTE A

- Acetato de celulosa (I)
- Acetobutirato de celulosa (I)
- Copolímero de cloruro de vinilo con acetato de vinilo modificado con anhídrido maleico y poli(alcohol vinílico) (1) (3) (7) (I)
- Copolímeros de tetrafluoretileno con hexafluorpropileno
- Copolímeros de óxido de etileno y óxido de propileno (9) (10)
- Etilcelulosa
- Nitrocelulosa
- Poli (acetato de vinilo) (7) (I)
- Poli (acrilato de butilo) (II)
- Poli (acrilato de etilo) (II)
- Poli (acrilato de metilo) (II)
- Poli (alcohol vinílico) (I)
- Poliamidas obtenidas por reacción de los siguientes compuestos:
  * épsilon-caprolactama (Nylon 6) (19)
  * épsilon-caprolactama, sal de sodio (19)
  * omega-laurolactama (Nylon 12)
  * ácido omega-amino undecanoico (Nylon 11) (24)
  * Hexametilendiamina y ácido adípico (Nylon 66) (20)
  * hexametilendiamina y ácido sebácico (Nylon 610) (20)
  * hexametilendiamina y ácido omega-amino undecanoico (Nylon 611) (20) (24)
  * hexametilendiamina y ácido dodecanodioico (Nylon 612) (20)
  * hexametilendiamina, ácido adípico y épsiloncaprolactama (Nylon 6/66) (19) (20)
  * épsilon-caprolactama y omega-laurolactama (Nylon 6/12) (19)
  * hexametilendiamina, ácido adípico y ácidotereftálico (Nylon 6/6T) (13) (20)
  * épsilon-caprolactama; ácido adípico; 1,6-diamino-2,2,4-trimetil-hexano;1,6 -diamino -2,4,4

-trimetil hexano: y 1- amino- 3 - aminometil- -3,5,5-trimetil-ciclohexano (Nylon 6/6T/6I) (19)
* hexametilendiamina, ácido tereftálico y ácido isoftálico (Nylon 6I/6T) (13) (20)
* omega-laurolactama, ácido isoftálico y bis (4-amino-3-metil-ciclohexil) metano (Nylon 12T) (13)
* ácido adípico y 1,3-benceno dimetanamina (Nylon MXD-6) (25)
* ácido adípico; 1,3 - benceno dimetanamina y T3 - alfa - (3-amino propil) omega- (3-aminopropoxi) polioxietileno (Nylon MXD6 modificado para impacto) (25) Polibutadieno (5)

- Policarbonato (11)
- Poli (cloruro de vinilo) (1)
- Poli (cloruro de vinilideno) (2)
- Poliésteres; polímeros, inclusive resinas alquídicas, obtenidos por esterificación de uno o más ácidos orgánicos, mono o policarboxílicos, abajo mencionados, con uno o más alcoholes polivalentes conjugados o no, reticulados (III) o no con estireno, alfametilestireno y monómeros vinílicos.

- Acidos
* acético
* acrílico
* adípico
* acelaico
* benzoico
* 4-hidroxibenzoico
* colofonia o colofonia maleica
* caprílico
* crotónico
* esteárico
* tereftálico y sus isómeros (13)
* fumárico
* grasos de grasa bovina
* grasos de aceite de coco
* grasos de aceite de girasol
* grasos de aceite de soja
* grasos de aceite vegetal
* grasos de «tall oil» (= aceite de pino)
* itacónico
* láurico
* maleico (3)
* mirístico
* oleico
* palmítico
* sebácico
* succínico
* trimelítico (14)

- Alcoholes
* Bisfenol A (11)
* 1,3-butanodiol
* 1,4-ó 2,3-butanodiol
* decílico
* esteárico
* glicerol
* isodecílico
* laurílico
* manitol
* mirístico
* mono y dietilenglicol (15)
* mono y dipropilenglicol
* neopentilglicol (V)
* 1-nonanol
* 1-octanol
* 1-pentanol
* 1-propanol
* pentaeritritol
* dipentaeritritol
* polietilenglicol (15)
* polipropilenglicol
* sorbitol
* trietilenglicol
* 1,1,1,-trimetilolpropano (16) (exceptuando el diacrilato de 1,1,1-trimetilolpropano)
* 1,4-ciclohexano dimetanol

- Poliestireno (6)
- Polietileno
- Polietileno clorado
- Polietilentereftalato; obtenido a partir de los siguientes compuestos:

* dimetiltereftalato (13)
* ácido tereftálico (13)
* dicloruro del ácido tereftálico (13)
* Monoetilenglicol (15)
* dietilenglicol (15)

- Polímero polietilen 2,6
- Naftalen dicarboxilato (Polietilen naftalato PEN) (33)
- Poliisobutileno
- Polímeros de dos o más de los siguientes compuestos:

* acetato de vinilo (7)
* ácido acrílico
* ácido crotónico
* ácido fumárico
* ácido itacónico
* ácido maleico (3)
* ácido metacrílico (3)
* acrilamida
* acrilato de n-butilo
* acrilato de sec-butilo
* acrilato de ter-butilo
* acrilato de etilo
* acrilato de hidroxietilo (=monoacrilato de etilenglicol)
* acrilato de isobutilo
* acrilato de isopropilo
* acrilato de metilo
* acrilato de propilo
* acrilato de bencilo
* acrilato de ciclohexilo
* acrilato de 2-etilexilo
* acrilato de 2-hidroxipropilo
* acrilato de isobornilo
* acrilato de isodecilo
* acrilato de isooctilo
* acrilato de n-octilo
* acrilato de 2-sulfoetilo
* acrilato de sulfopropilo
* acrilato de ciclopentadienilo
* acrilato de dodecilo
* acrilato de 2-hidroxiisopropilo (=acrilato de 2-hidroxi-1-metiletilo)
* acrilato de 2-metoxietilo
* acrilonitrilo (4)
* alcohol alílico
* alfa-metilestireno
* anhídrido butírico
* anhídrido ftálico
* anhídrido maleico (3)
* anhídrido metacrílico (32)
* 1-buteno
* 2-buteno
* butadieno (5)
* cloruro de vinilo (1)
* cloruro de vinilideno (2)
* divinilbenceno
* diacrilato de 1,4-butanodiol
* diacrilato de tetraetilenglicol
* diacrilato de tripropilenglicol
* dimetacrilato de 1,3-butanodiol
* dimetacrilato de 1,4-butanodiol
* dimetacrilato de etilenglicol
* dimetacrilato de polietilenglicol
* 1-deceno
* estireno (6)
* etileno
* 5-etiliden-2 norborneno (= 5-etiliden-diciclo-2,2,1-hept-2-eno) (28)
* fumarato de dibutilo
* 1-hexeno
* isobuteno
* isopreno
* maleato de dialilo
* maleato de dibutilo
* maleato de mono (2-etil-hexilo)
* metacrilato de n-butilo
* metacrilato de sec-butilo
* metacrilato de ter-butilo
* metacrilato de etilo
* metacrilato de isobutilo
* metacrilato de isopropilo
* metacrilato de metilo
* metacrilato de propilo
* metacrilato de alilo
* metacrilato de bencilo
* metacrilato de ciclohexilo
* metacrilato de 2-hidroxipropilo
* metacrilato de 2-(dimetilamino) etilo
* metacrilato de 2,3-epoxipropilo (21)
* metacrilato de etoxitrietilenglicol
* metacrilato de metalilo
* metacrilato de octadecilo
* metacrilato de fenilo
* metacrilato de 2-sulfoetilo
* metacrilato de sulfopropilo
* metacrilonitrilo (8)
* 4-metil-1-penteno (23)
* 5-metilen-2-norborneno (=5metiliden-diciclo-2,2,1-hept-2-eno) (29)
* monoacrilato de 1,3-butanodiol
* monoacrilato de 1,4-butanodiol
* monoacrilato de dietilenglicol
* monometacrilato de etilenglicol
* 1-octeno (22)
* 1-penteno
* propileno
* poli(alcohol vinílico) (I)
* triacrilato de éter tris(2-hidroxipropílico) de glicerol
* triacrilato de éter tris (2-hidroxietílico) de 1,1,1-trimetilolpropano
* trimetacrilato de 1,1,1-trimetilolpropano
* vinil tolueno

- Polímeros derivados de los siguientes productos naturales
* albúmina
* almidón calidad alimentaria
* butiraldehído
* ácido butírico
* caucho natural
* goma de colofonia
* lignocelulosa
* resina de madera
* sacarosa

- Poli (metacrilato de butilo) (II)
- Poli (metacrilato de etilo) (II)
- Poli (metacrilato de metilo) (II)
- Poli (óxido de etileno) (9)
- Poli (óxido de propileno) (10)
- Polipropileno
- Politetrafluoretileno (12)
- Poliuretanos: productos obtenidos por la reacción de los siguientes compuestos:

Poliésteres arriba mencionados

Alcoholes:
* 1,4 butanodiol
* 2,3 butilenglicol
* polietilenglicol (15)
* poli(etilen-propilenglicol) (15)
* polipropilenglicol
* 1,1,1-trimetilolpropano (16)

Isocianatos:
* 4-4'-di-isocianato de diciclohexilmetanato (17)
* 4-4'-di-isocianato de 3-3 dimetildifenilo (17)
* 4-4'-di-isocianato de éter difenílico (17)
* 2,4'-di-isocianato de difenilmetano (17)
* 4,4'-di-isocianato de difenilmetano (17)
* di-isocianato de hexametileno (17)
* 1,5-di-isocianato de naftaleno (17)
* 2,4-di-isocianato de toluileno (17)
* 2,6-di-isocianato de toluileno (17)
* 2,4-di-isocianato de toluileno, dimerizado (17)
* isocianato de ciclohexilo (17)
* isocianato de octadecilo

- Polivinilpirrolidona
- Productos de condensación del tipo éster entre colofonia, ácido maleico, y ácido cítrico con: (3)
* 1,2-propanodiol
* 1,3-propanodiol
* 1,2-butanodiol
* 1,3-butanodiol
* 1,4-butanodiol
* 2,3-butanodiol
* 1,6 hexanodiol

- Resinas ionoméricas derivadas de: Copolímeros de etileno y ácido metacrílico y/o sus sales parciales de:
* amonio
* calcio
* magnesio
* potasio
* sodio
* zinc

Polímeros de etileno, ácido metacrílico y acetato de vinilo y/o sus sales parciales de:
* amonio
* calcio
* magnesio
* potasio
* sodio
* zinc

Copolímeros de etileno e isobutilacrilato y/o sus sales parciales de:
* potasio
* sodio
* zinc

- Resinas:
de cumarona-indeno
derivados de la condensación de formaldehido con:
* melamina (18) (27) (II)
* urea (27) (II)

epoxídicas derivadas de:
* epiclorhidrina y bisfenol A (=4,4'-isopropiliden-difenol) (11) (26)
* epiclorhidrina y bisfenol A(=4,4'-isopropiliden-difenol) (11) (26) reaccionados con aceites vegetales secantes y sus ácidos grasos descritos en la lista positiva de Aditivos para Materiales Plásticos
* epiclorhidrina y bisfenol B (= 4,4'-sec-butilen-difenol) (26)
* epiclorhidrina y bisfenol B (=4,4'-sec-butilen-difenol) reaccionados con aceites vegetales secantes y sus ácidos grasos descritos en la lista de aditivos (26) * (Alcoxi C10-C16) - 2,3-epoxipropano (VI)
* polibutadieno epoxidado (5)
* glicidil éteres formados por la reacción de fenol novolacas con epiclorhidrina (26) fenólicas (novolacas y resoles) derivados de formaldehído con (27) (IV):
* xilenol
* p-ter-amilfenol
* fenol
* cresoles, exceptuando el 2-fenil cresol
* 4-ter-butilfenol
* 2,3-dimetilfenol
* 2,4-dimetilfenol
* 2,5-dimetilfenol
* 4-nonilfenol
* 4-ter-octilfenol fenólicas arriba mencionadas, modificadas con: (IV)
* resinas gliceroftálicas
* resinas epoxídicas
* alcohol butílico gliceroftálicas modificadas con: (IV)
* alfa-metilestireno
* colofonia
* estireno (6)
* aceites vegetales maleicas modificadas con colofonia y á ácido abiético (3) melamínicas o ureicas, modificadas con alcohol butílico (18) (IV)

poliacetálicas terpénicas derivadas de:
* alfa-pineno
* beta-pineno

A N E X O 1
PARTE B

- Policlorotrifluoretileno
- Poliésteres: polímeros, inclusive resinas alquídicas, reticulados (III) o no con estireno, alfa-metilestireno y monómeros vinílicos, derivados de:
* diacrilato de 1,1,1-trimetilolpropano
* la reacción de ácidos grasos de acei-

tes vegetal dimerizados y los alcoholes permitidos para la obtención de poliésteres en la Parte A del Anexo I.

- Polímeros de 2 o más de los siguientes compuestos:
  * acrilato de alilo
  * acrilato de decilo
  * acrilato de 2-(dietilamino) etilo
  * acrilato de 2-(dimetilamino) etilo
  * acrilato de 2,3-epoxipropilo (30)
  * acrilato de 4-ter-butilciclohexilo
  * acrilato de diciclopentenilo
  * acrilato de 3-hidroxipropilo
  * acrilato de octadecilo
  * 2-cloro-1,3-butadieno
  * diacrilato de 1,3-butanodiol
  * diacrilato de dietilenglicol
  * diacrilato de etilenglicol
  * diacrilato de 1,6-hexanodiol
  * diacrilato de polietilenglicol
  * diacrilato de éter bis (2-hidroxietílico) de 2,2-bis (4-hidroxifenilpropano)
  * dimetacrilato de 1,6-hexanodiol
  * fumarato de dialilo
  * fumarato de dietilo
  * fumarato de bis (2-etilhexilo)
  * fumarato de dioctadecilo
  * laurato de vinilo
  * maleato de dietilo
  * maleato de diisobutilo
  * maleato de isooctilo
  * maleato de diisooctilo
  * maleato de dimetilo
  * maleato de monobutilo
  * metacrilato de 2-cloroetilo
  * metacrilato de decilo
  * metacrilato de 1,2-propanodiol
  * metacrilato de 2-etilhexilo
  * metacrilato de isobornilo
  * metacrilato de isodecilo
  * metacrilato de dodecilo
  * metacrilato de isooctilo
  * metacrilato de 4-ter-butilciclohexilo
  * metacrilato de 2-hidroxiisopropilo
  * metacrilato de 3-hidroxipropilo
  * metacrilato de octilo
  * metacrilato de vinilo
  * monoacrilato de propilenglicol
  * monometacrilato de 1,4-butanodiol
  * 2-penteno
- Resinas:
  fenólicas (novolacas y resoles) derivados de formaldehído con (27)(IV):
  * 2-fenil cresol
  * benzoguanamina
  * 4-octifenol
  * 4-fenifenol terpénicas derivadas de dipenteno

ANEXO 1
PARTE C

A. Límites de Composición y Migración específica:

(1) cloruro de vinilo: LC = 1mg/kg
(2) cloruro de vinilideno: LME = 0.05 mg/kg
(3) anhídrido maleico/ácido maleico: LME = 30 mg/kg (expresados como ácido maleico)
(4) acrilonitrilo LME = 0.02 mg/kg
(5) butadieno: LME = 0.02 mg/kg
(6) estireno: LC = 0.25%
(7) acetato de vinilo: LME =12 mg/kg
(8) metacrilonitrilo: LME = 0.02 mg/kg
(9) óxido de etileno: LC = 1 mg/kg
(10) óxido de propileno: LC = 1 mg/kg
(11) bisfenol A (= 4,4'-isopropilidendifenol): LME = 3 mg/kg
(12) tetrafluoroetileno: LME = 0.05 mg/kg
(13) ácido tereftálico: LME = 7.5 mg/kg
(14) ácido trimelítico: LC = 5 mg/kg
(15) mono y dietilenglicol (solos o combinados): LME = 30 mg/kg
(16) 1,1,1-trimetilolpropano: LME = 6 mg/kg
(17) isocianatos: LC = 1 mg/kg (expresado como isocianato)
(18) melamina: LME = 30 MG/KG
(19) epsilon-caprolactama: LME = 15 mg/kg
(20) hexametilendiamina: LME = 2.4 mg/kg
(21) metacrilato de 2,3 -epoxipropilo: LC = 5 mg/kg (expresado como epoxi)
(22) 1-octeno: LME = 15 mg/kg
(23) 4-metil-1-penteno: LME = 0.02 mg/kg
(24) ácido omega-amino undecanoico: LME = 5 mg/kg
(25) 1,3-bencenodimetanamina: LME = 0.05 mg/kg
(26) epiclorhidrina: LC = 1 mg/kg
(27) formaldehído: LME = 15 mg/kg
(28) 5-etiliden - 2- norborneno (en proporción molar no superior al 5% en el polímero)
(29) 5-metilen - 2- norborneno (en proporción molar no superior al 5% en el polímero)
(30) acrilato de 2,3-epoxipropilo: LC = 5 mg/kg (expresado como epoxi)
(31) ácido metacrílico: LME = 6 mg/kg
(32) anhídrido metacrílico: LME = 6 mg/kg
(33) ester dimetílico del ácido 2,6 - naftalen dicarboxílico:L.M.E.= 0,05 mg/kg

B. Restricciones de uso:

(I) solamente para alimentos no acuosos;

(II) los objetos terminados deben ser sometidos a un lavado con agua, a temperatura ambiente, por dos horas. De este lavado están excluidas las películas y los revestimientos de espesores inferiores a 0.2 mm;

(III) los objetos terminados deben ser sometidos a un lavado con agua a 80ºC por tres horas. De este lavado están excluidas las películas y los revestimientos de espesores inferiores a 0.2 mm.;

(IV) solamente para barnices y esmaltes;

(V) para uso sólo en resinas poliésteres en revestimientos de envases en contacto con bebidas no alcohólicas;

(VI) para ser usado sólo en revestimientos que estarán en contacto con alimentos sólidos a temperatura ambiente.

Artículo 12.4.2. - Los aditivos permitidos para materiales plásticos destinados a la elaboración de envases y equipamientos, son los que figuran en la lista positiva que se incluye en el ANEXO 2 de este Capítulo, con las siguientes consideraciones:

a) la Parte A contiene las sustancias que integran la lista positiva de aditivos;

b) la Parte B contiene las sustancias cuyos estudios toxicológicos todavía no han sido concluidos.

ANEXO 2
(ART. 12.4.2)

Lista positiva de aditivos para materiales plásticos destinados a la elaboración de envases y equipamientos en contacto con alimentos, para los cuales todavía no fueron establecidas las restricciones de uso.

PARTE A

Acetato de:
Cobalto
cobre
manganeso
sodio
Acidos:
Adípico
Alquil (C3-C22) sulfúricos lineales primarios con un número par de átomos de carbono
araquídico
behénico
benzoico
cáprico
caprílico
cítrico
esteárico
fosfórico
ftálico
grasos de coco
láurico
lignocérico
maleico
oleico
palmítico
propiónico
salicílico
sórbico y sus sales de calcio, potasio y sodio
tartárico

Acido 3,5 -di-ter-butil-4-hidroxibencil fosfónico, éster monoetílico, sal de calcio

Adipato de di-2-etilhexilo
Alcoholes:
cetílico (= 1-hexadecanol)
laurílico (= 1-dodecanol)
octadecílico (= 1-octadecanol)
metílico isopropílico (= 2-propanol)

Alginatos de:
amonio
1,2 -propilenglicol
sodio

Alquil (C14-C18) bis (2-hidroxi-etil) amina (= N,Nn -bis (2- hidroxietil) alquil (C14-C18) amina)
Almidón
Anhídrido ftálico
Azodicarbonamida
Bentonita
Benzoatos de:
aluminio
amonio
calcio
hierro
litio
magnesio
potasio
sodio
zinc
Bicarbonato de amonio
Bis (2,4-di-ter-butil-6-metilfenil) etil fosfito (L) (*)
Bis (2,4-di-ter-butilfenil) pentaeritritol difosfito
Bis estearato de etilendiamina(= N,N`-etilen bis estearamida)
Bis (2 etil hexil tioglicolato) de di-n-octil estaño (=Bis (2-etil hexil mercaptoacetato de di-n-octil estaño)
Bis (2etil hexil maleato) de di-n-octil estaño) (=Bis (2 etil hexil maleato de di-n-octil estaño)
Bis (isooctil tioglicolato) de di-n-octil estaño) (=Bis isooctil mercaptoacetato de di-n-octil estaño)
1.4 butanodiol-d-tioglicolato de di-n-octil estaño (= 1,4 butanodiol bis mercaptoacetato de di-n-octil estaño)
2-etil-hexil-tioglicolato de estaño dioctil tiobenzoato (=tiobenzoato de 2-etil-hexil-mercaptoacetato de di-n-octil estaño)
Bis (4-etil-benciliden) sorbitol
Bis (metil-benciliden) sorbitol
2,5-bis-(5-terbutil-2-benzoaxazolil) tiofeno
Bis (n-alquil (C10-C16)-tioglicolato) de di-n-octil estaño
Bis 3-(-4-hidroxi-3,5 di-ter-butil-fenil) propionato de 1,6-hexanodiol (=1,6 - hexametilen-bis- (3- (3,5-di-ter-butil-4-hidroxifenil) propionato)
2,4-bis-(octil-mercapto)-6-(4-hidroxi-3',5-di-ter-butil- anilina)-1,3,5-triazina
N,N`-Bis-(3(3,5-di-ter-butil-4-hidroxifenil)propionil) hidrazida
Bis (etil-maleato) de di-n-octil estaño
2,4-bis (octil-tiometil) 6-metil-fenol
Colofonia y colofonia hidrogenada, isomerizada, polimerizada, descarboxilada y esterificada con glicerol, metanol y pentaeritritol
Butil-hidroxi-anisol (=ter-butil-4-hidroxianisol)
Butil-hidroxi-tolueno (=2,6-di-ter-butil-paracresol)
4,4'-butilen-bis(3-metil-6-ter-butil-fenil-di-tridecilfosfito)
Alcanfor
Caolin
Capronato de potasio
Carbonatos de:
calcio
magnesio
sodio
zinc
Carboximetil celulosa
Caseína
Celulosa
Ceras de:
abeja
carnauba
copal
japonesa
montana
polietileno (cera sintética)
sandaraca
microcristalina hidrogenada o no
Ciclo neopentil tetrail bis (octadecil fosfito)
Citratos de:
aluminio
amonio
calcio
hierro
magnesio
potasio
sodio
trietilo
zinc
Cloruro de calcio
Copolímero de éster dimetílico de ácido (1-(2-hidroxietil) -4-hidroxi-2,2,6,6-tetrametil-piperidina-succínico (PM 1500-5000) p-cresol estirenado
Dextrinas
Dibencilidensorbitol
Diésteres de 1,2-propilenglicol con:
ácido láurico
ácido oleico
ácido esteárico
ácido palmítico
Dietilenglicol
N,N`-difeniltiourea
2,2-dihidroxi-4-metoxibenzofenona
Dióxidos de:
titanio
silicio
Disulfuro de molibdeno
3,5-di-ter-butil-4-hidroxibenzoato de 2,4-di-ter-butil fenilo
di-ter-butil-hidroquinona
2-(4-dodecil-fenil) indol
Azufre
Estearato de estaño
Esteres de los ácidos abajo mencionados con glicerol:
esteárico (mono, di y tri)
erúcico
12-hidroxiesteárico
glicerol con ácido nonanoico (pelargónico)
glicerol con ácidos alifáticos saturados lineales con un número par de átomos de carbono (C14-C18) y con ácidos alifáticos insaturados lineales con un número par de átomos de carbono (C16-C18)
linoleico
mirístico
oleico
palmítico
pelargónico
ricinoleico
Ester del ácido esteárico con etilenglicol
Ester del ácido fosforoso con cicloneopentil-tetrail-bis(2,4-di-ter-butil fenilo)
Esteres del ácido montánico con:
etilenglicol
1,3-butilenglicol
glicerol
Ester de colofonia hidrogenada con:
metanol
pentaeritritol
Esteres grasos de (C6 a C22) con polietilenglicol
2,2-etiliden-bis (4,6-di-ter-butil fenol)
Estearoil-benzoil metano
Ester del ácido 3,5-di-ter-butil-4-hidroxi hidrocinámico con 1,3,5-tris (2-hidroxi-etil)-triazina 2,4,6- (1H,3H, 5H)-triona
2-fenil indol
Fibra de vidrio
Fibra de poliéster (si los componentes constan en esta lista y la de polímeros)

Fosfatos de:
aluminio
amonio
calcio
hierro
litio
magnesio
manganeso
potasio
sodio
zinc
Ftalatos de:
butilo y bencilo
diciclohexilo
dietilo
diisodecilo
di-2-etilhexilo
Galatos de:
dodecilo
octilo
propilo
Gelatina animal comestible
Glicerol
Gomas:
arábiga
guar
tragacanto
Grafito
1,6-hexametilen-bis-(3(3,5-di-ter-butil-4-hidroxifenil) propionamida)
Hexametilentetramina
p-hidroxi-benzoato de:
metilo
propilo
2-(2-hidroxi-3,5-bis(1,1-dimetil bencil)fenil) benzotriazol
2-(2'-hidroxi-3',5'-di-ter-butil-fenil)-5-cloro benzotriazol
2-(2'-hidroxi-3'-ter-butil-5 metilfenil)-5-cloro-benzotriazol
Hidróxidos de:
magnesio
manganeso
Hidrotalcita(=hidroxicarbonato de aluminio y magnesio hidratado)
N,N-bis (2-hidroxietil)-alquil (C14-C18) amina
Hidroxietilcelulosa
Hidroxietilmetilcelulosa
2-2'-hidroxi-5'-metilfenil)benzotriazol
2-hidroxi-4-metoxibenzofenona
2-hidroxi-4-n-orto-oxi-benzofenona
Hidroxipropilmetilcelulosa
2-hidroxi-4-n-octil-oxi-benzofenona
2,2'-di-hidroxi-4-metoxi-benzofenona
Hidrocarburos isoparafínicos de petróleo, sintéticos
Hidroquinona (= 1,4-dihidroxi benceno)
Lecitina de soja
Maleatos de:
aluminio
amonio
calcio
hierro
magnesio
potasio
sodio
zinc
Manitol
Metilcelulosa
2,2'-metilen-bis-(4-metil-6-ter-butifenol)
2,2'-metilen-bis-(4-etil-6-ter-butifenol)
1,1,3-(2-metil-4-hidroxi-5-ter-butilfenil) butano
Mono y diglicéridos del aceite de ricino (castor oil)
Monobehenato de glicerol
Monobehenato de sorbitano
Monoestearato de glicerol, ester con ácido ascórbico
Monoestearato de glicerol, ester con ácido cítrico
Monoestearato de polietilenglicol sorbitano
Monoestearato de sorbitano
Monoestearato de sorbitol
Monohexanoato de glicerol
Monoésteres de 1,2-propilenglicol con:
ácido láurico
ácido oleico
ácido palmítico
ácido esteárico
Monolaurato de polietilenglicol sorbitano
Monolaurato de sorbitano
Monooctanoato de glicerol
Monooleato de 1,2-propilenglicol
Monooleato de glicerol, ester con ácido ascórbico
Monooleato de glicerol, ester con ácido cítrico
Monooleato de polioxietilen-20-sorbitan (=polisorbato 80)
Monooleato de sorbitano
Monopalmitato de glicerol, ester con ácido ascórbico
Monopalmitato de glicerol, ester con ácido cítrico
Monopalmitato de sorbitano
2,2'-metilen-bis-(4-metil-6-ter-butil fenol) monoacrilato
2,2'-metilen-bis- (6 (1 metil-ciclohexil) p-cresol
2,2',2''-nitrilo [trietil-tri(3,3',5,5'-tetra-terbutil-1,1'-bifenil-2,2',-diil)fosfito] (LI) (*)
Negro de humo (carbon black)
Aceite de ricino (mamona) y sus productos de deshidratación e hidrogenación
Aceites abajo mencionados, vírgenes, purificados o refinados, deshidratados, calentados o soplados, parcialmente polimerizados o modificados con anhídrido maleico:
algodón
coco
girasol
lino
maíz
palma
pez
soja
Aceites abajo mencionados o sus productos de hidrogenación, deshidratación o condensación:
oiticica
azafrán
Aceites y grasas vegetales o derivadas de animales, hidrogenados o no
Aceite nafténico hidrogenado o no
Aceite de parafina hidrogenado o no
Aceite mineral
Aceite de soja epoxidado
Oxidos de:
aluminio
calcio
hierro
magnesio
zinc
Pectinas
Pentaeritritol
Polidimetilsiloxano (PM 13500-90000)
Polietilenglicol
Poli (6((1,1,3,3 - tetrametil butil) imino) - 1,3,5 triazina-2,4 - diil) - ((2,2,6,6 - tetrametil - 4 - 4 - piperidil) imino) hexametilen ((2,2,6,6 - tetrametil - 4 - piperidil) imino) (*)
Polímeros derivados de la esterificación de ácido azelaico con alcohol n-hexílico
Polímeros derivados de la esterificación de uno o más ácidos orgánicos mono o policarboxílicos con uno o más alcoholes polibásicos o fenoles abajo mencionados:
Acidos:
acético
acrílico
adípico
azelaico
caprílico
crotónico
esteárico
ftálico y sus isómeros
fumárico
grasos de aceite de coco
grasos de grasa bovina
grasos de «tall oil» (=aceite de pino)
itacónico
maleico
palmítico
sebácico
Alcoholes o fenoles:
bisfenol A
1,3-butilenglicol (1,3-butanodiol)
n-decílico (=1-decanol)
glicerol
iodecílico
mono, di y polietilenglicol
mono, di y polipropilenglicol
n-octílico
pentaeritritol
sorbitol
trietilenglicol
Productos de condensación de sorbitol y óxido de etileno con ácidos:
esteárico
láurico
oleico
palmítico
Productos de condensación de alcohol n-dodecílico con óxido de etileno (1:9,5)
Polipropilenglicol
Propilenglicol
Propionato de calcio o de sodio
Propionato de n-octadecil-beta (4-hidroxi-3,5-diter-butilfenilo)
Salicilatos de:
metilo
4-ter-butilfenilo
Sales formadas por los ácidos y metales abajo mencionados:
Acidos:
cáprico
esteárico
heptanoico
octanoico
palmítico
ricinoleico
Metales:
aluminio
calcio
hierro
litio
magnesio
manganeso
potasio
sodio
zinc
Silicatos naturales
Silicatos y silicatos hidratados de:
aluminio
amonio
bario
calcio
hierro
litio
litio/aluminio
litio/magnesio
magnesio
potasio
sodio
zinc
Sorbitol
Sulfatos de:
bario (bario soluble en HC1 0.1 N como máximo 0.01%)
calcio
sodio
Sulfito de sodio
Talco
Tetrakis (metilen (3,5-di-ter-butil-4-hidroxi-hidrocinamato) metano) (= pentaeritritol tetrakis (3-(3,5-di-ter-butil-4-hidroxi-fenil) propionato)
Tetrakis (2,4-di-ter-butil-fenil)-4,4' bifenilidendifofonito
Tiodietanol-bis(3(3,5-di-ter-butil-4-hidroxifenil) propionato)
Triacetina (=triacetato de glicerilo)
Triestearato de polietilenglicol sorbitano
Triestearato de sorbitano
Trioleato de polietilenglicol sorbitano
Trioleato de sorbitano
Tripalmitato de sorbitano
Trisnonilfenilfosfito (TNP) (XLIX) (3)
Trietilenglicol
Trietilenglicol bis-3(3-ter-butil-4-hidroxi-5-metil -fenil) propionato
1,3,5-trimetil-2,4,6-tris-(3,5-di-ter-butil-4-hidroxibencil) benceno
Tris (mono y/o di-nonilfenil) fosfito
Tris (2-etil-hexil-tioglicolato) de mono-n-octil estaño
Tris (2,4 diter-butil-fenil) fosfito
Tris (n-alquil (C10-C16) tioglicolato de mono-n-octil estaño
1,3,5-tris (3,5 di-ter-butil-4-hidroxibencil)-1,3,5 -triazina-2,4,6-(1H,3H,5H) triona
Tierra de infusorios
N,N,N',N'-tetrakis (2-hidroxipropil) etilendiamina
4,4'-tio-bis-(6-ter-butilmetacresol)(=4,4'-tio-bis (6-ter-butil-3-metil-fenol)
Urea

Apéndice I

XLIX: Con contenido de trisisopropanolamina no mayor del 1% en peso.

L: Para poliolefinas en cantidad no superior al 0,3%, para alimentos ácidos o acuosos y bebidas no/poco alcohólicas.

Para polipropileno, en cantidad no superior al 0,1%, para alimentos grasos o altamente alcohólicos.

Para polietileno de alta densidad, en cantidad no superior al 0,1%, para alimentos grasos o altamente alcohólicos, siempre que el producto final tenga un volumen mínimo de 20 litros.

LI: Para copolímeros poliolefínicos,en cantidad no superior a 0,075% de la materia plástica.

PARTE B

Lista de aditivos que pueden ser usados hasta tanto se decida su inclusión en la Parte A
Acetilcritrato de:
tributilo
trietilo
Acidos:
sulforicinoleico
tiodipropiónico
Adipatos de:
diisobutilo
diisooctilo
polietilenglicol
polipropilenglicol
Amidas de los ácidos grasos abajo mencionados:
erúcico
esteárico
linoleico
oleico
palmítico
Anhídrido maleico
Benzoquinona
2,5-bis-(ter-butil-peroxi)-2,5-dimetilhexano
4,4'-butiliden-bis-(6-ter-butil-metacresol)
Cera de polietileno oxidada
Cianoguanidina
Citratos de:
tributilo
monoestearilo (=mono-n-octadecilo)
monoisopropilo
Cloruros de:
cetilpiridinio (= hexadecilpiridinio)
bencil-trimetil-amonio
estearato crómico
miristato crómico
Di y mono metil estaño bis (isooctil-tioglicolato) (= dimetil estaño bis (isooctil-mercaptoacetato)
Diésteres de 1,2 - propilenglicol con ácido ricinoleico
Diésteres de 1,3 - propilenglicol con:
ácido láurico
ácido oleico
Dietanolamida del ácido láurico
Difenil- fosfato de 2 - etil- hexilo
Difenil isooctil fosfito
Difenil guanidina
Dilaurato de dibutil estaño
N, N'-dimetil-anilina
Dodecil bencenosulfonato de sodio
Epoxiestearato de isooctilo
Estearato de butilo
Esteres de los ácidos abajo mencionados con sorbitol:
erúcico

esteárico
linoleico
mirístico
oleico
palmítico
pelargónico
ricinoleico
Esteres de sorbitol con ácidos alifáticos monocarboxílicos (más de C5)
Esteres de sorbitol con ácidos hidroxilados monocarboxílicos (C12 - C20)
Esteres de ácidos (C6 - C22) con polipropilenglicol y sus sulfatos de sodio y amonio
Esteres de ácido beta - aminocrotónico con 1,4 butilenglicol
Esteres de ácido beta - amino crotónico con mono y diacoholes
Esteres mixtos de ácido ftálico con butilglicolato y butanol
Esteres mixtos de ácido ftálico con etilglicolato y etanol
Estireno y/o alfa - metil - estireno condensado con fenoles y/o metilfenoles
Ftalatos de:
dialquilo (C7-C11) dibutilo
diisobutilo
dimetilo
dimetilciclohexilo
dioctilo
bis-2-metoxietilo
diisooctilo
Iso-octilepoxi-estearato
Monoestearato de polietilenglicol
Monoésteres de 1,3 -propilenglicol con:
ácido láurico
ácido oleico
ácido palmítico
Monoésteres de 1,2 - propilenglicol con ácido ricinoleico
2-n-octiltio-4,6-di (4'- hidroxi- 3,5'-di-ter-butil) fenoxi -1,3,5 - triazina
Aceites de silicona
Aceites de vaselina
Oxido de cromo III
Parafina
Pentaeritritol:
dimiristato
dioleato
monomiristato
monooleato
Polietileniminas
Polímeros derivados de la esterificación del ácido azelaico con alcohol 2 - etil hexílico
Poli (2,2,6,6,-tetrametilpiperidina - 1,4 diil) etilenoxisucciniloxil
Resinato de zinc
Sales de los ácidos alifáticos monocarboxílicos (C6-C20) de:
litio
manganeso
estaño
Sales de colofonia y sus derivados con los metales:
amonio
calcio
potasio
sodio
zinc
Salicilatos de fenilo
Sal potásica del ácido maleico semi-esterificado con alcohol cetílico
Sebacatos de:
dibutilo
di-2-etilhexilo
Sílica
Succinato de dimetilo
Sulforicinato de sodio
Tartrato de butilo
4-ter-butil catecol
Tetraestearato de pentaeritritol
Tiodipropionatos de:
dicetilo
diestearilo
dilaurilo
dimiristilo
Trietanolamina
Triisopropanolamina
Trióxido de: antimonio
cromo VI

Artículo 12.4.3. - Los ensayos de migración total para envases plásticos en contacto con alimentos y sus límites serán los establecidos por la norma MERCOSUR correspondiente.

Artículo 12.4.4. - El contenido de monómero de cloruro de vinilo residual en envases y equipamientos elaborados con PVC y sus copolímeros, destinados a entrar en contacto con alimentos no podrá ser superior a 1 mg/Kg. de materia plástica y será determinada de acuerdo a la norma MERCOSUR correspondiente.

Artículo 12.4.5. - El contenido máximo de estireno será de 0,25g/100g. de materia plástica, tanto en envases como en equipamientos alimentarios elaborados con poliestireno u otros copolímeros que utilicen este monómero; su determinación se realizará de acuerdo a la norma MERCOSUR correspondiente.

Artículo 12.4.6. - Los límites máximos permitidos de composición y de migración específica para los monómeros antes mencionados y otros utilizados en la elaboración de materiales plásticos, serán los establecidos en la lista primaria correspondiente que se incluye en el ANEXO 1 de este Capítulo, determinados en todos los casos por la metodología indicada en la norma MERCOSUR correspondiente o, en ausencia de ésta, por normas reconocidas internacionalmente.

Artículo 12.4.7. - Para colorear envases y equipamientos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos se podrá utilizar todos los tipos de colorantes y pigmentos que cumplan con las siguientes condiciones:

a) No deberán migrar hacia los alimentos;

b) No contendrán metales en cantidades superiores a las que se indican a continuación:

Arsénico (soluble en NaOH 1N) 0.005% m/m.
Bario (soluble en HCl 0.1N) 0.01% m/m.
Cadmio (soluble en HCl 0.1N) 0.01% m/m.
Zinc (soluble en HCl 0.1N) 0.20% m/m.
Mercurio (soluble en HCl O.1N) 0.005% m/m.
Plomo (soluble en HNO3 1N) 0.01% m/m.
Selenio (soluble en HCl 0.1N) 0.01% m/m.

c) El contenido de aminas aromáticas no debe ser superior a 0.05% m/m.

Artículo 12.4.8. - En la elaboración de envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos, está prohibida la utilización de materiales plásticos procedentes de envases, fragmentos de objetos, plásticos reciclados o ya utilizados, debiendo por lo tanto ser utilizado material virgen de primer uso.

Esta prohibición no se aplica a material reprocesado en el mismo proceso de transformación que lo originó (scrap) de parte de materiales plásticos no contaminados ni degradados.

Artículo 12.4.9. - Los envases, productos semielaborados (productos intermedios) y equipamientos plásticos, deben ser registrados por la autoridad competente.

Todas las modificaciones de composición de los mismos, deben ser comunicadas a la autoridad competente.

Artículo 12.4.10. - Los envases plásticos destinados al contacto bucal deberán asegurar una adecuada protección contra posibles riesgos que puedan derivarse de este contacto en el momento del consumo.

Artículo 12.4.11. - Queda permitido el uso de envases plásticos retornables para alimentos tales como bebidas analcohólicas carbonatadas gasificadas, siempre que cumplan con las disposiciones específicas de este título, además de las disposiciones generales para materiales plásticos en contacto con alimentos.

Los envases plásticos retornables deben ser compatibles con la bebida que van a contener y resistentes a todos los procesos a los cuales van a ser sometidos en los sucesivos ciclos de retorno.

Artículo 12.4.12. - Los envases retornables no deberán ceder, en los sucesivos ciclos de retorno, sustancias ajenas a la composición propia del plástico en cuestión, en cantidades que impliquen riesgo para la salud humana.

Los envases plásticos retornables deberán además satisfacer los siguientes requisitos específicos, a la salida del proceso de higienización:

a) Ausencia de coliformes;

b) Recuento de bacterias mesófilas aerobias máximo 1 ufc/ml del volumen interno del envase.

A los efectos de determinar estos requisitos se seguirá la metodología analítica establecida por la American Public Health Association (APHA).

Artículo 12.4.13. - Los establecimientos usuarios de envases plásticos retornables deberán ser habilitados a tal fin por la autoridad competente.

Para que un establecimiento sea habilitado, se requerirá que disponga de:

a) Procedimientos escritos y sus registros de aplicación sobre «buenas prácticas de fabricación», que se encuentren a disposición de la autoridad competente;

b) Sistemas instrumentales que permitan la inspección del 100% de los envases retornados, a los efectos de detectar productos extraños al alimento a ser envasado y rechazar aquellos envases no aptos para su uso;

c) Equipamiento adecuado para la higienización de los envases retornados y su metodología de control;

d) Personal para la operación de todo el equipamiento, capacitado específicamente para tal fin;

e) Facilidades para la realización de controles microbiológicos periódicos.

TABLA 1: CLASIFICACION DE ALIMENTOS - SIMULANTES
(informativo)

Nº de referencia (corresponde al de la CEE)	Descripción del alimento	simulantes			
		A	B	C	D
01	BEBIDAS				
01.01	Bebidas no alcohólicas o bebidas alcohólicas con contenido alcohólico menor del 5% (v/v) aguas, sidras, jugos de frutas u hortalizas simples o concentrados, mostos, néctares frutales, limonadas y aguas minerales, jarabes, bitters, infusiones, café, té, chocolate líquido, cervezas y otros.	X (1)	X(1)		
01.02	Bebidas alcohólicas con contenido alcohólico>=5% (v/v); bebidas descriptas en 01.01 con contenido alcohólico<=5% (v/v) vinos, espirituosas y licores.	X(2)	X(3)		
01.03	Alcohol etílico sin desnaturalizar	X(2)	X(3)		
02	CEREALES Y PRODUCTOS FARINACEOS				
02.01	Almidones y féculas				
02.02	Cereales, sin procesar, inflados, en escamas, pochoclo, copos de maíz, etc.				
02.03	Harinas de cereales y sémolas				
02.04	Pastas alimenticias				
02.05	Productos de panadería y pastelería, bizcochos, tortas, productos horneados, secos:				
	A. Con sustancias grasas en su superficie				
	B. Sin sustancias grasas en su superficie				X/5
02.06	Productos de panadería y pastelería, tortas, productos horneados, frescos:				
	A. con sustancias grasas en su superficie				X/5
	B. sin sustancias grasas en su superficie	X			
03	CHOCOLATE, AZUCARES Y PRODUCTOS DE CONFITERIA				
03.01	Chocolates, productos recubiertos con chocolate; sustitutos y productos recubiertos con sustitutos				X/5
03.02	Productos de confitería:				
	A. en forma sólida:				
	I. con sustancias grasas en su superficie				
	II. sin sustancias grasas en su superficie				X/5
	B. en pasta:				
	I. con sustancias grasas en su superficie				X/3
	II. húmeda	X			
03.03	Azúcar y productos azucarados:				
	A. en forma sólida				
	B. miel y similares	X			
	C. melazas y jarabes de azúcar	X			
04	FRUTAS, HORTALIZAS Y PRODUCTOS DERIVADOS				
04.01	Fruta entera, fresca o refrigerada				

04.02	Fruta procesada:				
	A. fruta seca o deshidratada, entera o en forma de harina o polvo				
	B. fruta en trozos, puré o pasta	X(1)	X(1)		
	C. conservas de frutas (mermeladas y similares, fruta entera o en trozos o en forma de polvo o harina, conservada en medio líquido):				
	I. en medio acuoso	X(1)	X(1)		
	II. en medio oleoso	X(1)	X(1)		X
	III. en medio alcohólico (>=5% v/v)		X(2)	X	
04.03	Frutas Secas (maní, castaña, almendra, avellana, nuez, piñón, etc.)				
	A. peladas, secas				
	B. peladas y tostadas				X/5
	C. en forma de pasta o crema	X			X/3
04.04	Hortalizas enteras, frescas o refrigeradas				
04.05	Hortalizas procesadas:				
	A. hortalizas secas en forma de polvo o harina				
	B. hortalizas, cortadas en forma de puré	X(1)	X(1)		
	C. hortalizas en conserva:				
	I. en medio acuoso	X(1)	X(1)		
	II. en medio oleoso	X(1)	X(1)		X
	III. en medio alcohólico (>=5% v/v)		X(2)	X	
05	GRASAS Y ACEITES				
05.01	Grasas y aceites animales y vegetales naturales o tratadas (incluyendo manteca de cacao, manteca fundida, grasa de cerdo)				X
05.02	Margarina, manteca y otros productos constituidos por emulsiones de agua en aceite				X/2
06	PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL				
06.01	Pescado:				
	A. fresco, refrigerado, salado, ahumado	X			X/3(4)
	B. en pasta	X			X/3(4)
06.02	Crustáceos y moluscos (incluye ostras, caracoles, mejillones) no protegidos por sus valvas o caparazones	X			
06.03	Carnes de todas las especies zoológicas (incluye aves y productos de caza):				
	A. frescas, refrigeradas, saladas, ahumadas	X			X/4
	B. en pasta o cremas	X			X/4
06.04	Carnes procesadas (jamón, salames, tocinos, fiambres, etc.)	X			X/4
06.05	Conservas y semiconservas de carne y pescado:				
	A. en medio acuoso	X(1)	X(1)		
	B. en medio oleoso	X(1)	X(1)		X
06.06	Huevos sin cáscara:				
	A. en polvo o desecados				
	B. en otra forma				
06.07	Yemas de huevo:	X			
	A. líquidas				
	B. en polvo o congeladas				
06.08	Clara de huevo seca	X			
07	PRODUCTOS LACTEOS				
07.01	Leche.				
	A. entera	X			
	B. condensada	X			
	C. descremada o parcialmente descremada	X			
	D. en polvo				
07.02	Leches fermentadas, con o sin frutas o derivados de frutas		X		
07.03	Crema y crema ácida	X(1)	X(1)		
07.04	Quesos:				
	A. enteros, con corteza				
	B. quesos fundidos	X(1)	X(1)X(1)		
	C. otros	X(1)			X/3(4)
07.05	Cuajo:				
	A. en forma líquida o viscosa		X(1)		
	B. en polvo o seco	X(1)			

08	PRODUCTOS MISCELANEOS				
08.01	Vinagre		X		
08.02	Alimentos fritos o tostados:				
	A. papas fritas, frituras y similares				X/5
	B. de origen animal				X/4
08.03	Preparaciones para sopas y caldos líquidas, sólidas y en polvo (extractos, concentrados): preparaciones alimentarias compuestas homogeneizadas, comidas preparadas:				
	A. en polvo o desecadas:				
	I. con sustancias grasas en su superficie				
	II. sin sustancias grasas en su superficie				X/5
	B. líquidas o en pasta:				
	I. con sustancias grasas en su superficie	X(1)	X(1)		X(3)
	II. sin sustancias grasas en su superficie	X(1)	X(1)		
08.04	Levaduras y agentes leudantes:				
	A. en pastas				
	B. secos	X(1)	X(1)		
08.05	Sal				
08.06	Salsas:				
	A. sin sustancias grasas en su superficie	X(1)	X(1)		
	B. mayonesa, salsas derivadas de la mayonesa, cremas para ensaladas y otras emulsiones de aceite en agua				
	C. salsa conteniendo aceite y agua formando dos fases distintas	X(1)	X(1)		X(3)
08.07	Mostaza (excepto mostaza en polvo contemplada en ítem 08.17)	X(1)	X(1)		X
08.08	Sandwiches, pan tostado y similares conteniendo todo tipo de alimentos:	X(1)	X(1)		X/3(4)
	A. con sustancias grasas en su superficie				
	B. sin sustancias grasas en su superficie				
08.09	Helados:				
	A. con sustancias grasas	X			X/5
	B. sin sustancias grasas	X			
08.10	Alimentos secos:				
	A. con sustancias grasas en su superficie				
	B. sin sustancias grasas en su superficie				
08.11	Alimentos congelados o supercongelados			X/5	
08.12	Extractos concentrados de contenido alcohólico >=5% v/v		X(2)	X	
08.13	Cacao:				
	A. en polvo				X/5(4)
	B. en pasta				X/3(4)
08.14	Café tostado o no, descafeinado, soluble, sucedáneos del café, granulados o en polvo				
08.15	Extractos de café líquido				
08.16	Hierbas aromáticas y otras hierbas				
08.17	Especias y aderezos en estado natural	X			

NOTAS:

Simulantes:
A: agua destilada.
B: solución de ácido acético al 3% (v/v) en agua destilada.
C: solución de etanol al 15% (v/v) en agua destilada o solución de etanol en agua destilada a la concentración más próxima a la real.
D: aceite de oliva.

Cuando los ensayos de migración se realicen utilizando como simulante D alternativo el n-heptano, los resultados obtenidos siempre deben dividirse por 5 (cinco).

(1): Usar sólo uno de los dos simulantes:
- el A para alimentos de pH>5
- el B para alimentos de pH<=5.

(2): Este ensayo se realizará si el alimento tiene un pH <=5.
(3): Este ensayo puede realizarse en el caso de líquido o bebidas de contenido alcohólico superior al 15% (v/v) con soluciones acuosas de etanol de similar contenido alcohólico.
(4): Si se demuestra por medio de algún ensayo adecuado que no existe contacto graso con el plástico, se puede obviar el ensayo con el simulante D.

Sección V
DISPOSICIONES PARTICULARES PARA VIDRIO Y CERAMICA

Artículo 12.5.1. - Los envases y equipamientos de vidrio o de cerámica que entran en contacto con los alimentos durante su producción, elaboración, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, comercialización y consumo, deberán cumplir con los requisitos que se establezcan en este título.

Artículo 12.5.2. - A los efectos de lo dispuesto en este título se entiende por vidrio los materiales sólidos que poseen una estructura atómica molecular no cristalina, obtenidos, por lo general, por enfriamiento de una masa fundida en condiciones controladas que impidan su cristalización.

Se identifican los siguientes tipos de vidrio, los que pueden ser incoloros o coloreados, que pueden ser usados en envases y equipamientos en contacto con alimentos:

a) Vidrio borosilicato;

b) Vidrio sódico - cálcico;

c) Cristal, con un contenido mínimo de 10% de uno o más de los siguientes metales: plomo, bario, potasio, cinc, expresados como óxido.

Artículo 12.5.3. - Se entiende por esmaltes vitrificables los materiales vítreos que corresponden a la definición anterior y que se utilizan como revestimiento de envases y equipamientos de cerámica porosa, roja o blanca, de vidrio o de metal, con el fin de impermeabilizar, proteger o decorar.

Artículo 12.5.4. - Queda prohibido el uso de envases y equipamientos de cerámica porosa destinados a entrar en contacto con alimentos.

Artículo 12.5.5. - Los envases y equipamientos de vidrio destinado a entrar en contacto con alimentos podrán ser utilizados sin necesidad de autorización previa.

Artículo 12.5.6. - Los vidrios borosilicato están permitidos para la fabricación de envases y equipamientos para cualquier condición de contacto con los alimentos, incluyendo esterilización y cocción en todo tipo de hornos industriales y domésticos.

Artículo 12.5.7. - Los vidrios sódico - cálcicos están permitidos para la fabricación de envases y equipamientos para cualquier condición de contacto con los alimentos, incluyendo pasteurización y esterilización industrial.

Artículo 12.5.8. - El cristal está permitido para la fabricación de artículos de uso doméstico, solamente destinados a contactos breves y repetidos con alimentos; este tipo de vidrio deberá cumplir la resolución MERCOSUR específica correspondiente.

Artículo 12.5.9. - Todo casco de envases de vidrio para alimentos, podrá ser reciclado para la fabricación de nuevos envases, sin ninguna restricción.

Artículo 12.5.10. - Los envases y equipamientos de cerámica, vidrio o metal esmaltados o vitrificados en la cara en contacto con el alimento, en las condiciones previsibles de uso, no cederán a los alimentos sustancias indeseables, tóxicas o contaminantes, que representen riesgo para la salud humana, en cantidades superiores a los límites de migración específica que se establecen en este título.

Artículo 12.5.11. - El método de ensayo para la determinación de migración total en envases y equipamientos de cerámica, vidrio o metal esmaltados o vitrificados, así como para la determinación de migración específica de metales pesados, serán los que establece la resolución MERCOSUR correspondiente.

Artículo 12.5.12. - El límite de migración total a que se refiere el artículo anterior será de 50 mg. de residuo/Kg. de agua u 8 mg./dm^2.

Artículo 12.5.13. - Los límites de migración específica de metales pesados serán los siguientes:

a) Para objetos que no puedan llenarse y objetos que puedan llenarse cuya profundidad interna entre el punto más bajo y el más horizontal que pase por el borde superior sea inferior o igual a 25 mm.: Plomo - 0.8 mg/dm2.

Cadmio - 0.07 mg/dm2.

b) Para todos los demás objetos que pueden llenarse:

Plomo - 4.0 mg/Kg.

Cadmio - 0.3 mg./Kg.

c) Para utensilios de cocción, envases y recipientes de almacenamiento que tengan una capacidad superior a 3 litros:

Plomo - 1.5 mg/Kg.

Cadmio - 0.1 mg/Kg.

Sección VI
DISPOSICIONES SOBRE MATERIALES CELULOSICOS

Artículo 12.6.1. - Los envases y equipamientos celulósicos a los que se refiere este título deberán ser fabricados siguiendo buenas prácticas de manufactura, compatibles con su utilización para contacto directo con alimentos.

Los envases y equipamientos celulósicos, en las condiciones previsibles de uso, no deberán ceder a los alimentos sustancias en cantidades superiores a los límites establecidos para la migración total y específica. En caso de haber migración de sustancias, éstas deberán ser inocuas para la salud, y no deberán modificar el color, el gusto y el aroma de los alimentos.

Artículo 12.6.2. - Los límites de migración total previstos para todos los envases y equipamientos celulósicos en contacto con alimentos, serán los que se establecen en la resolución MERCOSUR correspondiente.

Artículo 12.6.3. - Cuando se utilicen como adhesivos materiales plásticos, para asegurar la adhesión de las juntas del envase, estos deberán estar de acuerdo a lo indicado en los ANEXOS 1 y 2 de este Capítulo.

Artículo 12.6.4. - En los envases y equipamientos celulósicos no deberán ser detectados bifenilos policlorados en niveles iguales o superiores a 5.0 mg./Kg. calculados como bifenilos policlorados 60.

Artículo 12.6.5. - Los papeles que habrán de ser sometidos a procesos de extracción en caliente, como bolsas para cocción de alimentos, papel para filtración en caliente, saquitos de té, no deben modificar el sabor ni el olor de los alimentos.

El residuo seco total de la extracción del papel con agua caliente, no podrá ser superior a 10 mg./dm2 y el contenido total de nitrógeno de este extracto, determinado por el método de Kjeldahl, no podrá ser superior a 0.1 mg/dm2.

En el extracto con agua caliente no se deberá detectar presencia de glioxal.

Artículo 12.6.6. - Los envases y equipamientos celulósicos deben cumplir con los límites de migración específica para los elementos que se indica a continuación, siendo obligatorio el análisis de cadmio, plomo, arsénico, cromo y mercurio para todos los casos:

Antimonio
Arsénico
Boro
Bario
Cadmio
Zinc
Cobre
Cromo
Estaño
Flúor
Mercurio
Plata
Plomo

Estos elementos no deben migrar en cantidades superiores a los límites establecidos para contaminantes en alimentos.

ANEXO

Reglamento Técnico MERCOSUR de Disposiciones Generales sobre Envases y Equipamientos Celulósicos en Contacto con Alimentos (Resolución GMC Nº 35/97)

1. El presente documento se aplica a Envases y Equipamientos celulósicos destinados a entrar en contacto con alimentos y materias primas para alimentos, inclusive aquellos materiales celulósicos revestidos o tratados superficialmente con parafinas, resinas poliméricas y otros.

Se aplica también a envases y equipamientos de uso doméstico, elaborados o revestidos con papel y cartón, o envases compuestos por varios tipos de materiales, siempre que la cara en contacto con el alimento sea celulósica.

Se excluyen aquellos envases y equipamientos celulósicos destinados a entrar en contacto con alimentos que necesariamente son pelados para su consumo (por ejemplo: cítricos, nueces con cáscara, cocos, ananá, melón, etc.) siempre y cuando se asegure que no modifiquen las características organolépticas del alimento y no cedan sustancias perjudiciales para la salud.

No se aplica a los envases secundarios fabricados con papel, cartón o cartón corrugado, siempre que se asegure que no entrarán en contacto con alimentos.

2. a. Los envases, productos semielaborados (productos intermedios), y equipamientos celulósicos destinados a estar en contacto con alimentos deberán ser registrados por la autoridad competente.

b. Todas las modificaciones de composición de los envases y equipamientos celulósicos destinados a estar en contacto con alimentos deberán ser comunicadas a la autoridad competente para su aprobación.

c. Los usuarios de envases y equipamientos celulósicos destinados a estar en contacto con alimentos, solamente podrán usar aquéllos aprobados por la autoridad competente según la legislación MERCOSUR vigente.

Sección VII
ENVASES Y EQUIPAMIENTOS ELASTOMERICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS

Artículo 12.7.1. - Alcance.

Artículo 12.7.2. - Las presentes disposiciones se aplican a envases y equipamientos elastoméricos destinados a entrar en contacto con alimentos o materias primas para alimentos, durante su producción, elaboración, transporte, distribución y almacenamiento. Se aplica inclusive a aquellos compuestos de varios tipos de materiales, siempre que la capa que esté en contacto con el alimento sea elastomérica.

Artículo 12.7.3. - Definiciones.

Artículo 12.7.4. - Caucho natural (en portugués: borrachas): Químicamente es un polímero lineal de alto peso molecular de fórmula general [C5H8]n. De cis-1,4-isopreno y otros isómeros en proporciones menores. Se obtiene en forma de látex de una gran variedad de árboles y plantas de la familia Hevea, que se encuentran en las regiones tropicales.

Artículo 12.7.5. - Cauchos sintéticos (en portugués: elastómeros): Principalmete productos obtenidos por la polimerización de dienos conjugados, que contienen dobles ligaduras en la molécula del polímero. Entre ellos se pueden mencionar los cauchos de:

- isobutileno - isopreno
- estireno - butadieno
- acrilonitrilo - butadieno
- cloropreno
- isopreno

Artículo 12.7.6. - Disposiciones generales.

Artículo 12.7.7. - Los envases y equipamientos elastoméricos deberán ser fabricados siguiendo buenas prácticas de manufactura, compatibles con su utilización para contacto directo con alimentos.

Artículo 12.7.8. - Para la fabricación de envases y equipamientos elastoméricos podrán ser utilizadas las sustancias o grupos de sustancias detalladas en la "Lista Positiva para Elastómeros", cumpliendo con las restricciones establecidas en la misma.

Artículo 12.7.9. - La lista positiva para elastómeros podrá ser modificada para la inclusión o exclusión de sustancias, ajustándose a los criterios y mecanismos descriptos en el Apéndice "Criterios de armonización de las listas positivas" de la Resolución MERCOSUR GMC Nº 56/92.

Artículo 12.7.10. - Los envases y equipamientos elastoméricos, en las condiciones previsibles de uso, no cederán a los alimentos sustancias indeseables, tóxicas o contaminantes, que representen un riesgo para la salud humana, en cantidades superiores a los límites de migración total y específica.

Artículo 12.7.11. - Todos los envases y equipamientos elastoméricos en contacto con los alimentos, deberán cumplir los siguientes límites de migración total:

- 50 mg/kg de simulante, en el caso de envases y equipamientos con capacidad superior o igual a 250 ml.; en el caso de envases y equipamientos en que no sea posible estimar el área de superficie de contacto; y en el caso de elementos de cierre, u otros objetos de área pequeña.

- 8 mg/dm^2 de área de superficie del envase, en el caso de envases y equipamientos con capacidad inferior a 250 ml. y en el caso de material elastomérico genérico.

Artículo 12.7.12. - Para la realización de los ensayos de migración total se seleccionarán las condiciones de ensayo equivalentes a las condiciones reales de uso.

La metodología analítica del ensayo de migración total está establecida en la Resolución MERCOSUR GMC Nº 36/92.

Artículo 12.7.13. - Los límites de migración específica, así como la metodología analítica, están establecidos en las Resoluciones MERCOSUR correspodientes.

Artículo 12.7.14. - Los envases y equipamientos elastoméricos no ocasionarán modificaciones inaceptables de la composición de los alimentos o de las características sensoriales de los mismos.

Artículo 12.7.15. - Los colorantes y pigmentos que se empleen para colorear los envases y equipamientos elastoméricos deberán cumplir los requisitos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR GMC Nos. 56/92 y 28/93, para los utilizados en envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

La metodología analítica correspondiente se halla descripta en la Resolución MERCOSUR GMC Nº 28/93.

Artículo 12.7.16. - En la elaboración de envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos, es prohibida la utilización de materiales elastoméricos provenientes de envases, fragmentos de objetos, cauchos reciclados o ya utilizados, debiendo por lo tanto utilizarse sólo material virgen, de primer uso.

Artículo 12.7.17. - Los envases, productos semielaborados (productos intermedios) y equipamientos elastoméricos destinados a entrar en contacto con alimentos deberán ser autorizados/aprobados previamente por la Autoridad Competente.

Artículo 12.7.18. - Los usuarios de envases y equipamientos elastoméricos destinados a entrar en contacto con alimentos, solamente podrán usar aquellos aprobados/autorizados por la Autoridad Competente.

Artículo 12.7.19. - Todas las modificaciones de composición de los envases y equipamientos elastoméricos destinados a

entrar en contacto con alimentos deberán ser comunicadas a la Autoridad Competente para su aprobación/autorización.

Artículo 12.7.20. - Los envases y equipamientos elastoméricos destinados al contacto bucal, deberán asegurar una protección adecuada contra posibles riesgos que puedan derivar de dicho contacto en el momento del uso.

Sección VIII
PELICULAS DE CELULOSA REGENERADA EN CONTACTO CON ALIMENTOS

Artículo 12.8.1. - Alcance.

El presente documento se aplica a películas de celulosa regenerada destinadas a entrar en contacto con alimentos, y a envases compuestos por varios tipos de materiales siempre que la cara en contacto con el alimento sea de celulosa regenerada. Este Reglamento Técnico no se aplica a las tripas sintéticas de celulosa regenerada, las que serán objeto de un Reglamento Técnico MERCOSUR específico, ni a las películas de celulosa regenerada cuya superficie destinada a entrar en contacto con alimentos esté recubierta por una capa de más de 50 mg/dm2.

En este último caso se debe cumplir con los Reglamentos Técnicos MERCOSUR correspondientes a envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

Artículo 12.8.2. - Definición.

La película de celulosa regenerada es una hoja fina obtenida a partir de celulosa refinada procedente de madera o de algodón no reciclados. Para cumplir las exigencias técnicas, podrán adicionarse sustancias adecuadas a la masa o a la superficie de la hoja. Las películas de celulosa regenerada podrán estar recubiertas, por una o ambas caras.

Artículo 12.8.3. - Disposiciones generales.

Artículo 12.8.4. - Las películas de celulosa regenerada a que se refiere este reglamento deberán ser fabricadas siguiendo las buenas prácticas de manufactura, compatibles con su utilización para el contacto directo con alimentos.

Artículo 12.8.5. - Para la fabricación de las películas de celulosa regenerada solamente podrán ser utilizadas las sustancias o grupos de sustancias incluidos en la "Lista Positiva de Componentes para Películas de Celulosa Regenerada destinadas a entrar en contacto con alimentos", cumpliendo las restricciones establecidas en la misma.

Artículo 12.8.6. - La Lista Positiva de sustancias para películas de celulosa regenerada podrá ser modificada para la inclusión o exclusión de sustancias, ajustándose a los criterios y mecanismos descriptos en el Apéndice "Criterios de armonización de las listas positivas" de la Resolución MERCOSUR GMC Nº 56/92.

Artículo 12.8.7. - La superficie impresa de las películas de celulosa regenerada no deberá entrar en contacto con los alimentos.

Artículo 12.8.8. - Los colorantes y pigmentos que se empleen para colorear las películas de celulosa regenerada deberán cumplir los requisitos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR GMC Nos. 56/92 y 28/93, para los utilizados en envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

La metodología analítica correspondiente se halla descripta en la Resolución MERCOSUR GMC Nº 28/93.

Artículo 12.8.9. - Las películas de celulosa regenerada destinadas a entrar en contacto con alimentos deberán ser autorizadas/aprobadas por la Autoridad Competente previamente.

Artículo 12.8.10. - Los usuarios de películas de celulosa regenerada destinadas a entrar en contacto con alimentos, solamente podrán usar aquellas autorizadas/aprobadas por la Autoridad Competente.

Artículo 12.8.11. - Todas las modificaciones de composición de las películas de celulosa regenerada destinadas a entrar en contacto con alimentos deberán ser comunicadas a la Autoridad Competente para su autorización/aprobación.

LISTA POSITIVA DE COMPONENTES PARA PELICULAS DE CELULOSA REGENERADA DESTINADAS A ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

* Los porcentajes que figuran en la primera y segunda parte de esta Lista Positiva vienen expresados en masa/masa (m/m) y están calculados en cantidad de película de celulosa regenerada anhidra no recubierta.
* Las denominaciones técnicas usuales aparecen entre corchetes.
* Las sustancias utilizadas deberán ser de buena calidad técnica en lo que respecta a los criterios de pureza.

PRIMERA PARTE
PELICULA DE CELULOSA REGENERADA NO RECUBIERTA

Denominaciones	**Restricciones**
A. Celulosa regenerada	No menos del 72% (m/m)
B. Aditivos	
1. Humidificantes	No más del 27% (m/m) en total
- Bis (2-hidroxietil) éter [=dietilenglicol]	
- Etanodiol [=monoetilenglicol]	Sólo para las películas destinadas a ser recubiertas y posteriormente utilizadas con productos alimenticios no húmedos, es decir, que no contengan agua físicamente libre en la superficie. El límite de migración específica (L.M.E.) para monoetilenglicol y dietilenglicol es de 30 mg/kg; la metodología analítica para la determinación de la migración específica de etilenglicol y dietilenglicol están descriptas en la Resolución MERCOSUR GMC Nº 11/95
- 1.3-butanodiol	
- Glicerol	
- 1.2-propanodiol [= 1.2-propilenglicol]	
- Oxido de polietileno [=polietilenglicol]	Peso molecular medio entre 250 y 1.200
- Oxido de 1,2-polipropileno [= 1,2-polipropilenglicol]	Peso molecular medio inferior o igual a 400 y contenido de 1.3-propanodiol libre en la sustancia inferior o igual al 1% (m/m)
- Sorbitol	
- Tetractilenglicol	
- Trietilenglicol	
- Urea	
2. Otros aditivos	No más del 1% (m/m) en total
Primera clase	La cantidad de la sustancia o grupo de sustancias no podrá pasar de 2 mg/dm^2 de película no recubierta
- Acido acético y sus sales de amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio	
- Acido ascórbico y sus sales de amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio	
- Acido benzoico y benzoato de sodio	
- Acido fórmico y sus sales de amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio	
- Acidos grasos lineales, saturados o insaturados, con número par de átomos de carbono entre 8 y 20 inclusive, ácido behénico y ácido ricinoleico, y en todos los casos sus sales de amonio, calcio, magnesio, sodio, aluminio, zinc y potasio	
- Acido cítrico, d- y l-láctico, maleico, tartárico y sus sales de sodio y potasio	
- Acido sórbico y sus sales de amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio	
- Amidas de ácidos grasos lineales, saturados o insaturados, con número par de átomos de carbono entre 8 y 20, inclusive, y también las amidas de los ácidos behénico y ricinoleico	
- Almidones y harinas alimenticios naturales	
- Almidones y harinas alimenticios modificados por tratamiento químico	
- amilosa	
- Carbonato y cloruros de calcio y magnesio	
- Esteres de glicerol con ácidos grasos lineales, saturados o insaturados, con un número par de átomos de carbono entre 8 y 20, inclusive, y/o con ácidos adípico, cítrico, 1 2- Hidroxiesteárico (=oxiestearina) y ricinoleico	
- Esteres de polioxietileno (número de grupos de oxietileno entre 8 y 14) con ácidos grasos lineales, saturados e insaturados, con número par de átomos de carbono entre 8 y 20 inclusive	
- Esteres de sorbitol con ácidos grasos lineales saturados o insaturados, con número par de átomos de carbono entre 8 y 20, inclusive	
- Mono y diésteres del ácido esteárico con etanodiol [=monoetilenglicol] y/o bis (2-hidroxietil) eter [=dietilenglicol] y/o trietilenglicol	
- Oxidos e hidróxidos de aluminio, calcio, magnesio y silicio, así como silicatos y silicatos hidratados de aluminio, calcio, magnesio y potasio	
- Oxido de polietileno [=polietilenglicol]	Peso molecular medio entre 1.200 y 4.000
- Propionato de sodio	
Segunda clase	La cantidad total de sustancias no podrá pasar de 1 mg/dm^2 de la película no recubierta y la cantidad de la sustancia o grupo de sustancias no podrá pasar de 0,2 mg/dm^2 (o de un límite inferior, si así estu viera especificado) de la película no recubierta
- Alquil (C8-C18) bencenosulfonato de sodio	
- Isopropilnaftalenosulfonato de sodio	
- Alquil (C8-C18) sulfato de sodio	
- Alquil (C8-C18) sulfonato de sodio	
- Dioetilsulfosuccinato de sodio	
- Diestearato de dihidroxietil-dietilen-triamino-monoacetato	No más de 0,05 mg/dm^2 de la película no recubierta

- Laurilsulfato de amonio, magnesio y potasio	
- N.N`-diestearoil-etilendiamina;	
- N.N`-dipalmitoil-etilendiamina y	
- N.N`-dioleil-etilendiamina	
- 2-heptadecil-4,4-bis (metilenestearato) exazolina	
- Polietilen-aminoestearamidaetilsulfato	No más de 0,1 mg/dm^2 de la película no recubierta
Tercera clase - Agentes de anclaje	La cantidad total de sustancias no podrá sobrepasar 1mg/dm^2 de la película no recubierta
- Producto de condensación de melamina-formaldehido, modificado o no con uno o varios de los productos siguientes: Butanol, dietilentriamina, etanol, trietilentetramina, tetraetilenpentamina, tri-(2-hidroxietil) amina [=trietanalomina], 3.3`-diaminodipropilamina, 4.4`-fiaminodibutilamina	Contenido de formaldehído libre menor o igual a 0,5 mg/dm^2 de la película no recubierta Contenido de melamina libre menor o igual a 0,3mg/dm^2 de la película no recubierta
- Producto de condensación de melamina-urea-formaldehido, modificado con tri(2-hidroxietil)amina [=trietanolamina]	Contenido de formaldehído libre menor o igual a 0,5 mg/dm^2 de la película no recubierta Contenido de melamina libre menor o igual a 0,3 mg/dm^2 de la película no recubierta
- Polialquilenaminas catiónicas reticuladas: a) Resina poliamida, epiclorhidrina a base de diaminopropilmetilamina y epiclorhidrina b) Resina poliamida-epiclorhidrina a base de epiclorhidrina, ácido adípico, caprolaetama, dietilentriamina y/o etilendiamina c) Resina poliamida-epiclorhidrina a base de ácido adípico, dietilentriamina y epiclorhidrina, o una mezcla de epiclorhidrina y amoníaco d) Resina poliamida-poliamina-epiclorhidrina a base de epiclorhidrina, adipato de dietilo y dietilentriamina e) Resina poliamida-poliamina-epiclorhidrina a base de epiclorhidrina, adipamida y diamino propilmetilamina	
- Polietilenaminas y polietileniminas	No más de 0,75 mg/dm^2 de la película no recubierta
- Producto de condensación de urea-formaldehído, modificado o no con uno o varios de los productos siguientes: Acido aminometilsulfónico, ácido sulfanilico, butanol, diaminobutano, diaminodietilamina 3.3`-Diaminodipropilamina, diaminopropano [=propilendiamina], dietilentriamina, etanol, guanidina, metanol, tetraetilpentamina, trietilentetramina, sulfito de sodio	Contenido de formaldehído libre menor o igual a 0,5 mg/dm2 de la película no recubierta
Cuarta clase	La cantidad total de sustancias no podrá pasar de 0,01 mg/dm^2 de la película no recubierta
- Productos de reacción de las aminas de aceites alimenticios con óxido de polietileno [=polietilenglicol]	
- Laurilsulfato de monoetanolamina	

SEGUNDA PARTE
PELICULA DE CELULOSA REGENERADA RECUBIERTA

Denominaciones	Restricciones
A. Celulosa regenerada	Véase la primera parte
B. Aditivos	Véase la primera parte
C. Recubrimientos	No más de 50 mg. de recubrimiento/dm2 de película en la superficie en contacto con el producto alimenticio
1. Polímeros	La cantidad total de sustancia no podrá pasar de 50 mg/dm2 del recubrimiento en la superficie de contacto con el producto alimenticio
- Eteres etilicios, hidroxietílicos, hidroxipropílicos y metílicos de celulosa	
- Nitrato de celulosa	No más de 20 mg/dm2 del recubrimiento en la superficie de contacto con el producto alimenticio; contenido de nitrógeno entre el 10.8% (m/m) y el 12.2% (m/m) en el nitrato de celulosa
- Polímeros, copolímeros y sus mezclas, preparados a partir de los monómeros siguientes: Acetales de vinilo derivados de aldehidos saturados (C1 a C6) Acetato de vinilo Eteres vinílicos de alquino (C1 a C4) Acidos acrílico, crotónico, itacónico, maleico, metacrílico y sus ésteres Butadieno Estireno Metilestireno Cloruro de vinilideno Nitrilo acrílico [=metacrilonitrilo] Etileno, propileno, 1- y 2-butileno Cloruro de vinilo	De acuerdo con la resolución MERCOSUR GMC Nº 87/93
2. Resinas	La cantidad total de sustancias no podrá pasar de 12,5 mg/dm2 en la superficie en contacto con el producto alimenticio y sólo para la prepación de películas de celulosa regenerada con recubrimiento a base de nitrato de celulosa o de copolímeros de cloruro de vinilo y acetato de vinilo
- Caseína	
- Colofina y/o sus productos de polimerización, hidrogenación o desproporción y sus ésteres de los alcoholes metílico, etílico y alcoholes polivalentes C2 - C6 y la mezcla de dichos alcoholes	
- Colofonia y/o sus productos de polimerización, hidrogenación o desproporción, condensados con los ácidos acrílico, málcico, cítrico, fumárico y/o ftálico, y/o 2.2-bis-(4-hidroxifenil) propano formaldehído [=bisfenol-formaldehido] y esterificados con los alcoholes metílico, etílico, o alcoholes polivalentes de C2 a C6, o mezclas de dichos alcoholes	
- Esteres derivados de bis-(2-hidroxietil) éter [=dietilenglicol] con los productos de adición de ... -pineno y/o dipenteno y/o diterpeno y anhídrido maleico	
- Gelatina alimenticia	
- Aceite de ricino y sus productos de deshidratación o hidrogenación y sus productos de condensación con poliglicerol, ácidos adípico, cítrico, maleico, ftálico y sebácico	
- Resina damar	
- Poli-beta-pineno	
- Resinas arca-formaldehido (véanse agentes de anclaje)	
Plastificantes	La cantidad total de sustancias no podrá pasar de 6 mg/dm2 del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio
- Acetiltributilcitrato	
- Acetiltri-(2-etilhexil) citrato	
- Adipato de diisobutilo	
- Adipato de di-n-butilo	
- Azelato de di-n-hexilo	
- Ptalato de butilo y bencilo	No más de 2 mg/dm^2 del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio
- Ptalato de dibutilo	No más de 3 mg/dm^2 del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio

- Ptalato de diciclohexilo	No más de 4 mg/dm^2 del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio
- Fosfato de 2-Etiiliexito y difenilo	No más de 2,5 mg/dm^2 del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio
- Monoacetato de glicerol [=monoacetina]	
- Diacetato de glicerol [=diacetina]	
- Triacetato de glicerol [=triacetina]	
- Sebacato de dibutilo	
- Sebacato de di-(2-elilhexilio) [=dioctilsebacato]	
- Tartrato de di-n-butilo	
- Tartrato de di-iso-butilo	
4. Otros aditivos	La cantidad total de sustancias no podrá pasar de 6 mg/dm2 en total en la película de celulosa regenerada, incluyendo el recubrimiento sobre la superficie en contacto con el producto alimenticio
4.1.Aditivos mencionados en la primera parte	Las mismas restricciones que en la primera parte (sin embargo, las cantidades en mg/dm^2 se referirán a la película de celulosa regenerada no recubierta, incluyendo el recubrimiento sobre la superficie en contacto con el producto alimenticio)
4.2.Aditivos específicos de recubrimiento	La cantidad de la sustancia o grupo de sustancias no podrá pasar de 2 mg/dm2 (o de un límite inferior, si así estuviera especificado) del recubrimiento sobre la superficie en contacto con el producto alimenticio
- [1-hexadecanol]=[alcohol palmítico] y 1-octadecanol [=alcohol estearílico]	
- Esteres de ácidos grasos lineales saturados o insaturados con un número par de átomos de carbono entre 8 y 20, inclusive, y de ácido ricinoleico con los alcoholes lineales etílico, bitílico, amílico y oleico	
- Ceras de montana, incluyendo los ácidos montánicos (C26 a C32) purificados y/o sus ésteres con etanodiol [=monoctilenglicol] y/o 1.3-butanodiol y/o sus sales de calcio y potasio	
- Cera de carnauba	
- Cera de abeja	
- Cera de esparto	
- Cera de candelilla	
- Dimetilpolisiloxano	No más de 1 mg/dm^2 del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio
- Aceite de soja epoxidado (con contenido de oxígeno oxiránico entre el 6 y el 8%)	
- Parafina refinada y ceras microcristalinas	
- Tetraestearato de pentaeritritol	
- Fosfato de mono y bis (octadecil-dietilenóxido)	No más de 0.2 mg/dm^2 del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio
- Acidos alifáticos (C8-C20) esterificados con mono-ó dr-(2-hidroxictil) amina	
- 2- y 3-ter-butri-4-idroxianisol [=butilhidroxianisol, BHA]	No más de 0,06 mg/dm^2 del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio
- 2.6-di-ter-butil-4-metilfenol [=butilhidroxitolueno, BHT]	No más de 0,06 mg/dm^2 del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio
- Bis (2-etilhexil) maleato de di-n-octilestaño	No más de 0,06 mg/dm^2 del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio
5. Solventes	La cantidad total de las sustancias o materias no podrá pasar de 0.6 mg/dm2 del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio
- Acetato de butilo	
- Acetato de etilo	
- Acetato de isobutilo	
- Acetato de isopropilo	
- Acetato de propilo	
- Acetona	
- 1-butanol	
- Etanol	
- 2-butanol	
- 2-propanol	
- 1-propanol	
- Ciclohexano	
- 2-butoxietanol [=etilenglicol monobutiléter]	
- Acetato de 2-butoxietanol [=acetato de etilenglicolmonobutiléter]	
- 2-etoxietanol [=etilenglicol monoetiléter]	
- Acetato de 2-etoxietanol [=acetato de etilenglicol monocetriéter]	
- 2-metoxietanol [=etilenglicol monometiléter]	
- Acetato de 2-metoxietanol [=acetato de etilenglicol monometiléter]	
- Metiletilcetona	
- Metilisobutilcetona	
- Tetrahidrofurano	
- Tolueno	No más de 0,06 mg/dm^2 del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio

.-.-.-.-.-.-.

CAPITULO XIII
CARNES Y DERIVADOS
Sección I
CARNE Y SUBPRODUCTOS

Definiciones para carne y subproductos.

Artículo 13.1.1. - Carne. Es la parte muscular comestible de bovinos, ovinos, caprinos, suinos, equinos, aves y conejos, declarada apta para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial, antes y después de la faena, constituída por todos los tejidos que rodean el esqueleto, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos nerviosos, aponeurosis, ligamentos, cartílagos y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de faena. Además se considera carne el diafragma, no así el corazón, el esófago, la lengua y los músculos del aparato hioideo.

El término carne por extensión se aplica también a los productos de caza, aves o mamíferos, que se comercializan tradicionalmente para la alimentación humana.

Artículo 13.1.2. - Canal o carcasa. Con el nombre genérico de canal o carcasa se entiende el cuerpo de cualquier animal sacrificado después de haber sido insensibilizado, sangrado y faenado.

Artículo 13.1.3. - Media canal o media carcasa. Es cada una de las dos partes en que se divide longitudinalmente al canal, mediante un corte que pase por la línea media de la columna vertebral.

Artículo 13.1.4. - Cuarto de canal o carcasa. Es cada una de las partes anteriores (craneales) y posteriores (caudales) resultantes de sub-dividir la media canal del vacuno en dos partes. El corte de separación se hace a lo largo de cualquiera de los espacios intercostales comprendidos entre la tercera y la decimotercera costillas, según lo convenido entre las partes interesadas.

Artículo 13.1.5. - Animal faenado. Con el nombre genérico de animal faenado se entiende:

a) en relación con los bovinos sacrificados, las partes del animal después de la separación de la cabeza, el cuero, las vísceras (incluidos o no los riñones), los órganos genitales, la vejiga, las manos, las patas (hasta las articulaciones del carpo y tarso) y las ubres de hembras en lactación, paridas o en avanzado estado de gestación.

b) en relación con los suinos sacrificados, las partes del animal después del depilado o separación de la piel, las pezuñas, los párpados, las vísceras (incluidos o no los riñones), los órganos genitales, la vegija, las ubres de hembras en lactación, paridas o en estado avanzado de gestación, y el conducto auditivo externo.

c) en relación con los ovinos y caprinos sacrificados, las partes del animal después de la separación de la cabeza (excepto en el caso de corderos o cabritos lactantes), la piel (incluyendo la de la cabeza), las vísceras (incluídos o no los riñones), los órganos genitales, la vejiga, las manos, las patas (hasta las articulaciones del carpo y tarso) las ubres de hembras en lactación, paridas o en estado avanzado de gestación.

d) en relación con los bovinos, suinos y equinos, sacrificados, incluye cuando sea necesario, la división de las carcasas, en dos mitades a lo largo de la columna vertebral.

e) en relación con las aves sacrificadas, las partes del animal después del desplume, separación de la cabeza y de las patas (a nivel de la articulación tibiotarsiana), extracción de tráquea, esófago, estómago glandular y muscular, intestino, pulmones, sacos aéreos, corazón, bazo, hígado con vesícula biliar, riñones (en aves adultas), ovarios o testículos, glándula uropigea y cloaca.

Artículo 13.1.6. - «Dressing» mínimo de abasto. Es la secuencia de operaciones realizadas en playa de faena y en caliente, a los efectos de una presentación uniforme de las distintas carcasas. Dicha secuencia deberá retirar de la carcasa los siguientes tejidos y órganos:

a) rabo y entraña gruesa,

b) tejido adiposo escrotal (capadura), dejando al descubierto el ganglio inguinal, en caso de hembra la glándula mamaria (ubre),

c) riñón y grasa de riñonada,

d) tejido adiposo del canal pelviano,

e) tejido adiposo del pericardio,

f) músculo esterno hioideo y esterno tiroideo (zona de la degolladura),

g) tejido conectivo elástico del diafragma (entraña fina).

Artículo 13.1.7. - Carne fresca. Es aquella que sólo ha sufrido las manipulaciones propias del faenado y oreo refrigerado y que no ha sufrido ninguna modificación esencial en sus características originales, presentando el color y textura que le son propias.

Artículo 13.1.8. - Carne refrigerada. Es toda carne sometida al frío con el fin de preservar sus características higiénico-sanitarias y sensoriales u organolépticas.

Artículo 13.1.9. - Carne enfriada. Es aquella sometida a un proceso de refrigeración y mantenida a una temperatura entre -1ºC y +4ºC en la profundidad de las masas musculares.

Artículo 13.1.10. - Carne congelada. Es aquella que, además de las manipulaciones propias de la fresca, ha sido sometida a la acción del frío industrial hasta conseguir en el centro de la masa muscular una tempe-

ratura no mayor de -18ºC, la que debe ser mantenida durante el almacenamiento y la cadena de distribución.

Artículo 13.1.11. - Subproductos y derivados cárnicos comestibles. Es cualquier parte apta para el consumo humano que no sea carne y que se haya obtenido de reses bovinas, ovinas, aves conejos y animales de caza menor.

Artículo 13.1.12. - Menudencias comestibles, despojos o achuras. Se denomina así a los siguientes órganos: corazón, timo (molleja), hígado, rumen y redecilla (mondongo), librillo, cuajar de los ovinos, intestino (chinchulín, tripa gorda), riñones, encéfalo (seso) y testículos (criadillas), ubres no funcionales, lengua privada del aparato hioideo, diafragma (entraña gruesa y fina), rabo, extremidades anteriores y posteriores (patitas) de porcinos y ovinos. Procederán de animales faenados en establecimiento habilitado y declarados aptos para el consumo humano por la autoridad competente. Se hallarán exentos de lesiones y de enfermedades infecto-contagiosas y parasitarias.

Artículo 13.1.13. - Carne industrializada. Es la carne en cuya elaboración se han utilizado procedimientos de conservación distintos del frío como ser: térmicos, (conserva, cocción) métodos directos o indirectos de control de humedad (curado, salado, deshidratación, liolifización, ahumado), por sí solos o combinados con la refrigeración.

Artículo 13.1.14. - Corte. Es la parte de la carcasa o canal con límites previamente especificados y de fácil identificación anatómica.

Artículo 13.1.15. - Carne sin deshuesar. Es aquella en la que se practica el despiece de las diferentes partes en que se divide la carcasa o canal.

Artículo 13.1.16. - Carne deshuesada o desosada. Es aquella en la que se practica el despiece de las diferentes partes en que se divide una carcasa o canal sin la presencia de las piezas óseas.

Artículo 13.1.17. - Carne recuperada mecánicamente. Es aquella obtenida por un procedimiento mecánico de las carnes que permanecen sobre los huesos de la carcasa después del desosado.

Artículo 13.1.18. - Carne picada. Es la carne apta para consumo humano, dividido finamente por procedimientos mecánicos y sin aditivo alguno.

Disposiciones generales para carnes y subproductos.

Artículo 13.1.19. - La carne debe proceder de animales faenados en los establecimientos habilitados al efecto por la Dirección de Industria Animal del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca y debe ser declarada apta para el consumo humano por la Inspección Veterinaria Oficial.

Artículo 13.1.20. - La carne vacuna destinada al abasto tendrá la calidad correspondiente a los tipos y grados de acuerdo a los patrones de Clasificación y Tipificación vigentes o sus modificaciones (Decreto 620/979).

Artículo 13.1.21. - No se podrá destinar a consumo directo carnes bovinas frescas, enfriadas, congeladas y cortes especiales producidos en el país o importados que no cumplan con los requisitos microbiológicos que se establecen en este título.

Artículo 13.1.22. - La determinación de los parámetros microbiológicos se realizará sobre la base de un plan de muestreo de tres clases. Fíjense los valores: n, c, m, y M a los efectos precedentemente indicados, cuya significación será la siguiente:

n. Número de muestras que serán analizadas procedentes de un lote de alimentos para satisfacer los requerimientos de un muestreo en particular

c. Máximo número de unidades defectuosas, por encima del cual el lote sobre el que se efectúa el muestreo será rechazado, y de consiguiente no podrá ser destinado a consumo humano.

m. El valor «m» separará los valores analíticos aceptables de los que resultan rechazables o aceptables provisionalmente según el plan de muestreo (dos o tres clases). En un plan de dos clases separará los resultados microbiológicos aceptables de los rechazables. En un plan de tres clases, separará los resultados microbiológicos aceptables (menores que «m») de los temporalmente aceptables (mayores a «m»).

M. Este valor delimitará dentro de un plan de tres clases, los resultados microbiológicos temporalmente aceptables de los rechazables. Los valores iguales o mayores a «M» serán rechazados.

Para los lotes aceptables no existirá limitación de destino; los lotes defectuosos no podrán ser destinados a consumo humano; para los marginalmente aceptables (valores microbiológicos entre «m» y «M»), su destino será el que determine la Dirección de Industria Animal del Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca.

Artículo 13.1.23. - Establécense para los productos que seguidamente se indican, los planes de muestreo y criterios microbiológicos que seguidamente se señalan:

a) Para carne vacuna fresca y refrigerada, así como congelada (canales, desosado y cortes especiales) el siguiente plan de muestreo: n=5 c=2.

b) Para carne fresca y refrigerada (canales y cortes) los siguientes criterios microbiológicos: m=5x105 ufc/gr. M=107 ufc/gr.

c) Para carnes congeladas (canales, desosado y cortes especiales): $m=5x10^5$ ufc/gr. $M=10^7$ ufc/gr.

Artículo 13.1.24. - Los canales o carcasas destinadas a consumo directo deben haber sido sometidas al «dressing» correspondiente.

Artículo 13.1.25. - Se prohíbe la tenencia y expendio de carnes que han perdido sus caracteres de frescura o en las que haya ocurrido alteración.

Artículo 13.1.26. - Queda prohibida la tenencia y expendio de carnes:

a) que presenten reacción alcalina, débilmente ácida o neutra al tornasol.

b) que ennegrezcan un papel impregnado de solución saturada de acetato de plomo o que contengan productos de alteración o más de 30 mg/100g de nitrógeno básico volátil.

c) que procedan de fetos de menos de 7 meses.

d) que hayan sido tratadas con colorantes o conservadores antimicrobianos.

e) que procedan de bovinos, ovinos, suinos, equinos y aves a los cuales se les haya suministrado como promoción del crecimiento o engorde los siguientes productos: sustancias de efecto hormonal estrogénico y de acción tireostática, anabólicos hormonales endógenos o naturales como tales o modificados químicamente, sustancias de acción tireostática, anabólicos hormonales endógenos o naturales como tales o modificados químicamente, sustancias de acción anabólica estrogénica o androgénica y gestágena de origen exógeno, todos ellos considerados aisladamente o en combinación y en forma de implante (Decreto P.E. 915/988).

f) que procedan de animales que no hayan sido sacrificados y faenados bajo control Veterinario Oficial en establecimientos habilitados.

Estas carnes se descomisarán en el acto, sin perjuicio de las penalidades que correspondiere aplicar por el organismo competente.

Artículo 13.1.27. - La carne y subproductos destinados al abasto y a la industria, procesados por los establecimientos de faena habilitados por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, deberán ser sometidos a refrigeración en las cámaras frigoríficas del propio establecimiento. La expedición de carne y subproductos sólo se autorizará cuando se haya alcanzado + 10º C. En las masas musculares profundas, en el caso de que el radio de distribución no sea superior a 50 Km.; para radios mayores la temperatura máxima será de + 7ºC, exceptúandose la carne destinada a la preparación de emulsiones cárnicas para embutidos de textura fina.

Artículo 13.1.28. - La carne picada debe ser preparada por procedimiento mecánico y sin aditivo alguno, en presencia del interesado. Queda prohibida la tenencia y la comercialización de carnes picadas con anterioridad, en carnicerías u otros comercios alimentarios que no sean establecimientos industrializadores habilitados de acuerdo al decreto P.E. 369/983 o sus modificaciones. La misma se decomisará en el acto sin perjuicio de las sanciones correspondientes.

Artículo 13.1.29. - Se consideran tripas y membranas naturales, diferentes del tubo intestinal, peritoneo, epiplón, vejiga, esófago de animales porcinos, vacunos y ovinos, así como la piel de aves con los tratamientos previos pertinentes para este fin. Se obtendrán de animales sanos, sacrificados bajo control Veterinario Oficial y se prepararán en establecimientos autorizados y registrados especialmente para esta actividad.

Artículo 13.1.30. - Se consideran tripas y membranas artificiales las elaboradas con sustancias autorizadas para ese fin por el organismo competente.

Artículo 13.1.31. - Para la preparación de las tripas naturales, se las recogerá directamente de los animales sacrificados, en recipientes adecuados, evitándose el contacto con el suelo. Las operaciones necesarias para su preparación se efectuarán lo más rápidamente posible después de obtenidas y en estrictas condiciones de higiene, evitándose especialmente la contaminación microbiana.

Artículo 13.1.32. - Queda prohibido:

a) insuflar tripas con aire expirado por personas;

b) utilizar tripas naturales con nódulos parasitarios o que presenten cualquier otra alteración debida a enfermedades, parásitos o contaminación con bacterias patógenas;

c) emplear tripas que han sido conservadas por medio de productos no autorizados por la presente reglamentación;

d) secar tripas y membranas al aire libre.

Sección II
PRODUCTOS CARNICOS
Definiciones para productos cárnicos.

Artículo 13.2.1. - Productos cárnicos. Son todos aquellos productos aptos para consumo humano que contengan carne, subproductos o derivados en su composición, con adición de otros ingredientes aprobados, independientemente de que hayan sido sometidos a un proceso destinado a asegurar su conservación.

Disposiciones generales para productos cárnicos.

Artículo 13.2.2. - Los productos cárnicos deben ser preparados con carnes que cumplan las exigencias establecidas por el presente título para la carne fresca.

Se permite utilizar en la elaboración de productos cárnicos los ingredientes que tradicionalmente integran las diversas preparaciones, entre otros: sal, condimentos, especias, aceites y grasas comestibles, vinagre, almidones, azúcares, leche, vegetales y otros productos que se indican en cada caso. Todos estos ingredientes deberán estar de acuerdo con las especificaciones que se establecen en forma general o particular en este reglamento.

Las carnes a emplear en la elaboración de productos cárnicos deben ser despojadas de aponeurosis, cartílagos, ligamentos, tendones u otros tejidos de calidad inferior, salvo casos especiales en que así lo requiera el alimento a preparar.

Artículo 13.2.3. - Se admite en los líquidos de curación el empleo de nitrato de sodio y de potasio, fosfatos y polifosfatos de sodio, de forma tal que el producto terminado cumpla con los límites establecidos para estos aditivos en la lista positiva de aditivos alimentarios.

Artículo 13.2.4. - Prohíbese la adición a los productos cárnicos (interior o exteriormente) de aditivos conservadores y colorantes; autorizándose exclusivamente los aditivos expresamente indicados en la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios del presente título.

Artículo 13.2.5. - Los productos cárnicos no acusarán reacción positiva de amoníaco ni de compuestos sulfurados. Sólo se aceptarán ligeros vestigios de ácido sulfhidríco.

Artículo 13.2.6. - La preparación de productos cárnicos se efectuará exclusivamente por establecimientos habilitados para este fin por la Dirección de Bromatología.

Artículo 13.2.7. - La rotulación de productos frescos o de unidades pequeñas, se efectuará colocando una etiqueta o inscripción en las envolturas de cada conjunto de hasta tres kilos (gancho).

Sección III
CHACINADOS
Definiciones para chacinados.

Artículo 13.3.1. - Chacinado. Es el alimento elaborado a base de carne o sangre o mezcla de ambas con o sin el agregado de vísceras u otros productos animales, vegetales, autorizados por la presente reglamentación debiendo estar exentos de aponeurosis, tendones, ligamentos y cartílagos, a excepción de los chacinados cocidos, en los que se admite tejidos colágenos, a los efectos de su transformación en gelatina, sometidos o no a un proceso de curación y/o ahumado.

Los chacinados se clasifican, de acuerdo con la tecnología aplicada en su elaboración en:

a) frescos, embutidos y no embutidos;

b) secos;

c) cocidos, embutidos y no embutidos,

d) salados.

Artículo 13.3.2. - Chacinados frescos. Son chacinados preparados a base de carnes y grasa cruda y picada de las especies bovina, suina u otras autorizadas, aptas para el consumo humano, con adición de condimentos, aditivos, ingredientes aprobados en esta reglamentación.

Los chacinados frescos pueden ser embutidos o no embutidos, según hayan sido introducidos o no, en tripas naturales o artificiales.

Definiciones para chacinados frescos embutidos.

Artículo 13.3.3. - Chorizo fresco. Es el embutido elaborado con carne de cerdo, vacuno, o mezcla de ellas, tocino y el agregado o no de aditivos de uso permitido en este reglamento.

La pasta - agregada de sal, especias y condimentos - es introducida en tripas finas.

Artículo 13.3.4. - Codeguín. Es el embutido elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado o no de piel de cerdo cruda y picada, sal, especias y vino blanco.

Artículo 13.3.5. - Longaniza parrillera. Es el embutido elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno con tocino, ají picante, orégano, vino, anís o hinojo y otros condimentos.

Artículo 13.3.6. - Salchicha. Es el embutido elaborado a base de una pasta fina hecha con carne de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, pimienta, sal, salitre y especias y embutido en tripas finas sin ataduras.

Definiciones para chacinados frescos no embutidos.

Artículo 13.3.7. - Hamburguesas. Es el chacinado cuya materia prima es carne de cerdo o vacuno picada, con el agregado o no de sal, especias y condimentos y aditivos autorizados.

Artículo 13.3.8. - Brochette. Es el chacinado elaborado con trozos de carne de especies autorizadas, con la adición o no de trozos de otros chacinados, ingredientes vegetales, especias y condimentos y que se presenta insertado en un pincho de materiales aprobados.

Artículo 13.3.9. - Milanesas. Es el filet de carne vacuna rebozado con pan rallado o harinas, huevos o no, agregado o no de sal, especias, condimentos y aditivos autorizados.

Artículo 13.3.10. - Milanesas de ... es el filet rebozado de otras especies autorizadas. Se designa con el nombre «milanesa» seguido del nombre de la especie, por ejemplo «milanesa de pollo».

Artículo 13.3.11. - Carne picada de ... Tipo milanesa. Es el producto rebozado cuya materia prima es carne picada o reestructurada de especies autorizadas, adicionadas de sal, especias, condimentos y agentes ligantes y aditivos autorizados en esta reglamentación. Se designa con el nombre «carne picada (o reestructurada) de ...» seguido de la especie animal empleada y la expresión «tipo milanesa» en caracteres de igual tamaño, debiendo declararse en el rótulo el porcentaje de carne empleado.

Definiciones para chacinados secos.

Artículo 13.3.12. - Chacinados secos. Son aquellos preparados a base de carne y grasa crudas, picadas, de las especies bovina, suina y otras autorizadas, con adición de aditivos, ingredientes autorizados en este reglamento, que han sido sometidos a un proceso de maduración y desecación. Se presentan embutidos en tripas naturales o artificiales.

Artículo 13.3.13. - Chorizo a la española o tipo español. Es el elaborado con carne de cerdo o de cerdo y ternera, condimentado con sal, ajo picado, tomillo, nuez moscada, pimienta, pimentón, laurel pisado, canela y vino tinto.

Artículo 13.3.14. - Longaniza. Es el embutido seco elaborado a base de carne de cerdo y vacuno picada gruesa, con el agregado o no de tocino, sal y especias. Se introduce en tripas finas de ternera.

Artículo 13.3.15. - Longaniza a la española. Es el embutido seco con la misma preparación que el anterior, con el agregado de azúcar, clavo de olor, pimienta, pimentón dulce, nuez moscada molida, orégano, ajo y vino tinto.

Artículo 13.3.16. - Longaniza a la napolitana. Es el embutido seco elaborado con carne de cerdo, carne vacuna y tocino, con o sin la adición de sal, nuez moscada, ají picante, ajo, hinojo en grano y vino tinto.

Artículo 13.3.17. - Salame. Con esta denominación se entiende diversos embutidos secos elaborados a base de carne de cerdo cruda o de cerdo y vacuno, adicionados de trozos uniformes de tocino y condimentos, que son madurados posteriormente.

Se tipifican con distintos nombres, según el tamaño del grano de picado, condimentación, procedimiento de elaboración y forma o tamaño. Pueden ser ahumados o no.

Artículo 13.3.18. - Sorpresatta a la italiana. Es el embutido seco elaborado con carne de vacuno y tocino, con el agregado o no de sal y pimienta en grano. El tocino y la carne se cortan en trozos del tamaño de una avellana.

Definiciones para chacinados cocidos.

Artículo 13.3.19. - Chacinados cocidos. Son preparados a base de carne y grasa crudas, picadas que pueden mezclarse con cuero de cerdo o carnes precocidas, de las especies bovina, suina y otras expresadas por el organismo competente, con la adición de aditivos, ingredientes y coadyuvantes aprobados en este reglamento, y sometidos a un tratamiento térmico adecuado.

Artículo 13.3.20. - Los chacinados cocidos pueden ser embutidos o no embutidos, según hayan sido o no introducidos en tripas o membranas naturales o artificiales.

Definiciones para chacinados cocidos embutidos.

Artículo 13.3.21. - Morcilla. Es el embutido cocido, preparado a base de sangre de animales destinados al consumo humano, recogida durante el sacrificio efectuado en condiciones higiénicas en recipientes adecuados, desfibrinada y colada, cocida en agua. Pueden ser adicionadas de tocino, cuero de cerdo picado, sal, especias, azúcar, leche, sesos, piñones y otras sustancias autorizadas que permiten tipificarlas (a la vasca, a la genovesa o berrodos, a la criolla, dulces).

Artículo 13.3.22. - Mortadela. Es el embutido elaborado con carne de cerdo y vacuno triturada y cocida, grasa, con o sin el agregado de tocino, azúcar, sal, almidones, leche en polvo y especias. Se embuten en bolsitas hechas con tripas secas cocidas, vejigas o plásticos autorizados para este fin.

Artículo 13.3.23. - Salchicha tipo Frankfurter o tipo Viena. Es el embutido preparado con una emulsión fina homogénea de carnes de vacuno o cerdo trituradas y grasa de cerdo, con el agregado de órganos de estas especies ricos en tejidos conjuntivos, agentes ligantes y emulsificantes y aditivos autorizados. Podrá ser adicionado de leche en polvo, sal y condimentos. Se embute en membranas naturales o artificiales de diámetro pequeño y se somete a posterior escaldado y ahumado.

Artículo 13.3.24. - Leonesa. Es el embutido de emulsión similar al anterior, de mayor diámetro y de corte firme.

Artículo 13.3.25. - Salchichón cervecero. Es el embutido heterogéneo elaborado con una emulsión de carnes de cerdo o vacuno y grasa de cerdo o vacuno en trozos pequeños uniformes, con o sin el agregado de sal, condimentos y otros ingredientes.

Artículo 13.3.26. - Sobresada o sobresada mallorquina. Es el embutido cocido, elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, pimentón y especias.

Artículo 13.3.27. - Butifarra. Es el embutido elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, especias y cuya pasta es sometida a un escaldado antes de ser embutida.

Definiciones para chacinados cocidos no embutidos.

Artículo 13.3.28. - Lechón arrollado. Es el chacinado no embutido elaborado con lechón desosado, curado, adobado, arrollado, atado y sometido a cocción.

Artículo 13.3.29. - Matambre arrollado. Es un chacinado elaborado con el músculo panículo cutáneo del vacuno, curado, adobado, convenientemente arrollado, atado y sometido a cocción.

Artículo 13.3.30. - Queso de cerdo. Es un chacinado preparado con cabeza de cerdo desosada, músculo de la quijada y lengua de vacuno, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta, nuez moscada, clavo de olor, canela, arvejas, ají picante molido, ajo, piñones, vino blanco y harina. Se envuelve la mezcla en epiplón de vacuno, se acondiciona en moldes y se somete a cocción.

Artículo 13.3.31. - Cima (cima rellena, con o sin huevos, cima de pavo, cima de gallina, etc.). Es el chacinado no embutido, elaborado sobre la base de recortes de otros chacinados o pastas preparadas con carnes de la especie que indica su denominación, a la que se agrega: legumbres, verduras, especias, huevos y féculas o almidones y se termina por cocción.

Artículo 13.3.32. - Galantina. Es un chacinado elaborado sobre la base de carne de cerdo, especias, cuero de cerdo picado y vino. La mezcla se envuelve en epiplón de vacuno, se acondiciona en moldes y se somete a cocción, encontrándose en ellos gelatina.

Se distingue variedades, según el tipo de carne y condimentos empleados.

Artículo 13.3.33. - Florentina. Es un chacinado elaborado con carne de vacuno, carne de cerdo, cuero y parte comestible de la cabeza de cerdo, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, clavo de olor molido, ají picado, arvejas secas partidas, vino blanco y harina.

Se acondiciona en moldes recubiertos con epiplón y se somete a cocción.

Definiciones para chacinados salados y salados curados.

Artículo 13.3.34. - Chacinados salados curados. Son los elaborados con trozos de carne o tejidos adiposo que han sufrido un proceso destinado a su conservación mediante la acción del cloruro de sodio en salazón seca o húmeda. Por chacinados salados y curados se entiende aquellos en los que el cloruro de sodio ha sido adicionado de nitrito o nitrato de sodio o potasio.

Artículo 13.3.35. - Bondiola. Es el chacinado salado preparado con músculo del cuello de cerdo, curado en salmuera, condimentado y que una vez terminada la maduración se envuelve en tejido orgánico de vacuno o material plástico autorizado en este reglamento y se ata fuertemente. Se puede presentar sin envoltura.

Artículo 123.3.36. - Cabeza de cerdo salada, costilla de cerdo salada, rabo de cerdo salado, cuero de cerdo salado, hocico o trompa de cerdo salado, huesos de cerdo salado, lomos de cerdo salado, orejas de cerdo saladas, patitas de cerdo saladas. Son chacinados salados preparados con una de las partes anatómicas señaladas.

Artículo 13.3.37. - Tasajo. Es el chacinado salado obtenido a partir de carne vacuna, sometida a un proceso de curación mediante salmuera y sal gruesa y desecada al aire.

Artículo 13.3.38. - Tasajo dulce. Es la salazón obtenida a partir de carne vacuna, sometida a un proceso de curación con una solución de salmuera de baja concentración y desecada artificialmente a temperatura inferior a 60ºC.

Artículo 13.3.39. - Charque. Es el chacinado salado obtenido a partir de carne vacuna u ovina mediante un tratamiento con sal gruesa y desecado por exposición al aire.

Artículo 13.3.40. - Jamón crudo. Es el chacinado salado preparado con pernil de cerdo con o sin hueso, curado, adicionado o no de condimentos autorizados y secados. Puede ser sometido a ahumado. El producto será designado «jamón ...» seguido de las expresiones que lo caractericen tanto en relación al tipo como el proceso tecnológico seguido.

Artículo 13.3.41. - Jamón cocido. Es el chacinado salado preparado con pernil de cerdo con o sin hueso, con o sin piel de cerdo, con o sin capa de grasa, debidamente cortado y prolijado, que -una vez curado y adicionado de condimentos y aditivos autorizados- se somete a tratamiento térmico (cocción por calor seco, agua y vapor) de forma de alcanzar en la parte interna de la masa una temperatura mínima de 68ºC.

Artículo 13.3.42. - Paleta de cerdo cruda o cocida. Es el chacinado salado preparado con el miembro anterior del cerdo, con o sin hueso, sometido a proceso similar a los empleados en la preparación de los jamones.

Artículo 13.3.43. - Panceta salada. Es el chacinado salado preparado con trozos de tejidos adiposo y muscular de la región abdominal del cerdo.

Artículo 13.3.44. - Tocino salado. Es el chacinado salado preparado con trozos de tejido adiposo de las regiones dorsolumbares y papada de cerdo, sometidos a la acción de la sal en seco.

Artículo 13.3.45. - Fiambre de cerdo o de ternera. Es el producto obtenido a partir de recortes de carne de paleta o de pernil de cerdo o ternera, con o sin grasa agregada, con azúcares, agentes ligantes, condimentos y aditivos autorizados, curada y cocida. Debe denominarse «fiambre de carne de ...» o «fiambre de ...» seguido por el nombre de la especie empleada.

Artículo 13.3.46. - Unto salado. Es el chacinado salado preparado con la grasa y los depósitos cavitarios del cerdo, sometido a la salazón seca.

Artículo 13.3.47. - Lomo «Canadiense». Es el chacinado salado preparado con el lomo de cerdo curado en salmuera y ahumado.

Disposiciones generales para chacinados.

Artículo 13.3.48. - Los chacinados deben tener el color, sabor, olor y aspecto propio y características de cada producto según las buenas prácticas de fabricación.

Artículo 13.3.49. - Para la elaboración de chacinados se permite el empleo de tripas o membranas tanto naturales como artificiales de acuerdo a lo establecido en los artículos 13.1.29. y 13.1.30.

Artículo 13.3.50. - Se consideran chacinados no aptos para el consumo los que presentan:

a) superficie externa húmeda o pegajosa;

b) zonas flácidas o de consistencia anormal;

c) indicios de fermentación;

d) presencia de insectos, parásitos, gérmenes patógenos, indicadores de contaminación fecal, rastros de roedores o sustancias extrañas.

Artículo 13.3.51. - El contenido de materia grasa, en los chacinados, no será mayor del 50% de la masa del producto terminado. La cantidad máxima de humedad que se admitirá en los chacinados frescos es de 75%, calculado sobre el producto desengrasado y de 65% en los chacinados secos y en los chacinados cocidos.

Artículo 13.3.52 - En los chacinados donde se autoriza a texto expreso el agregado de sustancias amiláceas, se permite en el producto terminado, hasta 3% en peso en chacinados secos, hasta 5% en chacinados frescos y hasta 10% en chacinados cocidos, siempre que los contenidos de almidón y de proteínas aportadas por éstas, den cumplimiento a lo establecido al respecto.

Artículo 13.3.53. - Las mezclas o pastas destinadas a preparar los chacinados que no hubieren sido utilizadas en el día de su preparación, podrán ser utilizadas hasta el día siguiente, siempre que se conserven en cámara fría a una temperatura no mayor de 2ºC, medida en el interior de la masa.

En las mismas condiciones se conservarán tanto los chacinados frescos como cocidos.

Artículo 13.3.54. - Los chacinados frescos embutidos reciben el siguiente proceso tecnológico: picado, amasado, condimentado, embutido, moldeado y atado. No necesariamente se deben llevar a cabo todas estas operaciones y los chacinados pueden ser envasados o no.

Siempre se deben presentar debidamente identificados, de acuerdo a los requisitos generales y particulares de rotulación.

Artículo 13.3.55. - Los chacinados frescos no embutidos deben presentarse en bandejas moldes, envolturas termoplásticas y otros materiales aprobados, sometidos al vacío o inyectados con un gas inerte y envasados en materiales aprobados.

Artículo 13.3.56. - La hamburguesa no puede tener un contenido de grasa superior al 20%.

Artículo 13.3.57. - Los chacinados fres-

cos no embutidos pueden elaborarse exclusivamente en establecimientos habilitados para este fin, y se expenderán envasados en envases autorizados.

Artículo 13.3.58. - Los chacinados secos reciben el siguiente proceso tecnológico: amasado, condimentado, embutido, atado. A partir de este momento pueden ser estofados, ahumados o secados, según el tipo, pero siempre se deberán presentar debidamente identificados.

Artículo 13.3.59. - Los chacinados cocidos reciben el siguiente proceso tecnológico: picado, amasado, condimentado, embutido, cocido, moldeado y atado. No necesariamente se deben llevar a cabo todas estas operaciones. Todos los chacinados cocidos deben ser sometidos a un tratamiento térmico que alcance en el punto crítico una temperatura suficiente para lograr la coagulación total o parcial de las proteínas cárnicas. Pueden ser envasados o no. Siempre deben presentarse debidamente identificados y rotulados.

En los chacinados cocidos se admitirá el uso de los siguientes ingredientes complementarios: almidones, harina de soja, harina de mandioca, féculas, sémolas, leche en polvo, proteínas lácteas, gelatina y proteínas de soja excepto texturizadas, y azúcares siempre que el producto terminado, cumpla con los siguientes requisitos:

Almidón: máx. 3,5%
Proteína agregada: máx. 2%
Azúcares: máx. 5%

Artículo 13.3.60. - Los chacinados salados y salados curados reciben el siguiente proceso tecnológico: desosado, salado o curado. A partir de estos procesos los productos pueden ser moldeados y sometidos o no a secado, cocción, estofado o ahumado.

Los chacinados salados se pueden presentar moldeados, atados o no y en cortes.

Artículo 13.3.61. - Según el método de preparación de los jamones cocidos se permitirá tipificarlos siempre que, siguiendo usos y costumbres de otros países, se elaboren con técnicas especiales, en el entendido de que los ingredientes se ajustarán a las especificaciones del presente reglamento. Ejemplo: Jamón tipo «Bayona», jamón tipo «York», etc.

Artículo 13.3.62. - Se permite para las carnes y productos cárnicos el uso de aditivos establecidos en el ANEXO I de este Capítulo de asignación de aditivos y sus límites para la categoría 8 de alimentos: carnes y productos cárnicos.

ANEXO I
ASIGNACION DE ADITIVOS
GRUPO 8. CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS

Aditivo: Número	Aditivo:	Aditivo:
INS	FUNCION / Nombre	Concentración máxima
		g/100g
8. Carnes y productos cárnicos		
Se admitirán para cada función: a) Cualquiera de los aditivos incluidos a continuación con las concentraciones máximas de empleo admitidas, b) La mezcla de aditivos con igual función siempre que la suma de todas las concentraciones no sea superior al límite máximo de ninguno de ellos, c) Se aplica similar criterio que en b) para el caso particular de los fosfatos y derivados, cumplan o no estos igual función.		
8.1. CARNE		
8.1.1. Carnes frescas		No autorizado
8.1.2. Carnes congeladas		No autorizado
8.2. PRODUCTOS CARNICOS		
8.2.1. Chacinados		
8.2.1.1. Frescos embutidos o no embutidos		
	ACIDULANTE	
260	Acido acético	q.s.
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri) citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Acido ascórbico (I-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Acido isoascórbico	q.s.
316	Sodio isoascorbato	q.s.
320	Butilhidroxianisol, BHA (1)	0,01 (2)
321	Butilhidroxitolueno, BHT (1)	0,01 (2)
310	Galato de propilo (1)	0,01 (2)
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100	Curcumina	0,002
120	Cochinilla, Ac. Carmínico	0,01
150a	Caramelo natural	q.s.
150b	Caramelo de sulfito cáustico	q.s.
150c	Caramelo amónico	q.s.
150d	Caramelo de sulfito amónico	q.s.
160aii	Carotenos naturales	0,002
160b	Annatto, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocu	0,002 (10)
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0,001
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
	CONSERVADOR	
249	Potasio nitrito de	0,015 (3)
250	Sodio nitrito de	0,015 (3)
251	Sodio nitrato de	0,03 (3)
252	Potasio nitrato de	0,03 (3)
	ESTABILIZADOR DE COLOR	
375	Acido nicotínico	0,01 (4)
	ESTABILIZANTE	
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0,5 (9)
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di) orto o mono fosfato de	0,5 (9)
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	0,5 (9)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	0,5 (9)
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	0,5 (9)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0,5 (9)
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	0,5 (9)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	0,5 (9)
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	0,5 (9)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5 (9)
452i	Sodio hexametafosfato, polifosfato	0,5 (9)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de,	0,5 (9)
	ESPESANTE	
407	Carragenina	0,3
	EXALTADOR DE SABOR	
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
	HUMECTANTE	
422	Glicerol	q.s.
8.2.1.2. Secos, curados y/o madurados o no		
	ACIDULANTE	
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri)citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Acido Ascórbico (I-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
310	Galato de propilo	0,01 (1) (5)
315	Acido isoascórbico	q.s.
316	Sodio isoascorbato	q.s.
320	Butilhidroxianisol, BHA	0,01 (1) (5)
321	Butilhidroxitolueno, BHT	0,01 (1) (5)
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	

100	Curcumina	0,002
120	Cochinilla, Ac. Carmínico	0,01
150a	Caramelo natural	q.s.
150b	Caramelo de sulfito cáustico	q.s.
150c	Caramelo amónico	q.s.
150d	Caramelo de sulfito amónico	q.s.
160aii	Carotenos naturales	0,002
160b	Annatto, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocu	0,002 (10)
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0,001
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
	CONSERVADOR	
200	Acido sórbico	0,02 (6)
201	Sodio sorbato de	0,02 (6)
202	Potasio sorbato de	0,02 (6)
203	Calcio sorbato de	0,02 (6)
249	Potasio nitrito de	0,015 (3) (12)
250	Sodio nitrito de	0,015 (3) (12)
251	Sodio nitrato de	0,03 (3) (12)
252	Potasio nitrato de	0,03 (3) (12)
	ESTABILIZANTE	
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0,5 (9) (11)
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di) orto o mono fosfato de	0,5 (9) (11)
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	0,5 (9) (11)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	0,5 (9) (11)
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	0,5 (9) (11)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0,5 (9) (11)
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	0,5 (9) (11)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	0,5 (9) (11)
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	0,5 (9) (11)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5 (9) (11)
452i	Sodio hexametafosfato, polifosfato	0,5 (9) (11)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de,	0,5 (9) (11)
	EXALTADOR DE SABOR	
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
8.2.1.3. Cocidos embutidos o no embutidos		
	ACIDULANTE	
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri)citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Acido Ascórbico (I-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Acido isoascórbico	q.s.
316	Sodio isoascórbico	q.s.
310	Propilgalato	0.01 (1) (7)
320	Butilhidroxianisol, BHA	0.01 (1) (7)
321	Butilhidroxitolueno, BHT	0.01 (1) (7)
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100	Curcumina	0,002
120	Cochinilla, Ac. Carmínico	0,01
150a	Caramelo natural	q.s.
150b	Caramelo de sulfito cáustico	q.s.
150c	Caramelo amónico	q.s.
150d	Caramelo de sulfito amónico	q.s.
160aii	Carotenos naturales	0,002
160b	Annatto, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocu	0,002 (10)
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0,001
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
	CONSERVADOR	
249	Potasio nitrito de	0,015 (3)
250	Sodio nitrito de	0,015(3)
251	Sodio nitrato de	0,03 (3)
252	Potasio nitrato de	0,03 (3)
	EMULSIONANTE	
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	0,5 (9)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	0,5 (9)
	ESTABILIZANTE	
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0,5 (9)
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di) orto o mono fosfato de	0,5 (9)
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	0,5 (9)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	0,5 (9)
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	0,5 (9)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0,5 (9)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	0,5 (9)
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	0,5 (9)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5 (9)
452i	Sodio hexametafosfato, polifosfato	0,5 (9)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de,	0,5 (9)
	ESPESANTE	
400	Acido Algínico	0,3
401	Alginato de sodio	0,3
402	Potasio alginato	0,3
403	Alginato de amonio	0,3
404	Calcio alginato	0,3
405	Alginato de propilenglicol	0,3
406	Agar	0,3
407	Carragenina	0,5
412	Goma guar	0,3
415	Goma xántica	0,3
410	Goma garrofin	0,3
	EXALTADOR DE SABOR	
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
	HUMECTANTE	
422	Glicerol	q.s.
8.2.2. Salazones		
8.2.2.1. Salazones crudas		
	ACIDULANTE	
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri)citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Acido Ascórbico (I-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Acido isoascórbico	q.s.

316	Sodio isoascorbato	q.s.
	CONSERVADOR	
249	Potasio nitrito de	0,015 (3)
250	Sodio nitrito de	0,015 (3)
251	Sodio nitrato de	0,03 (3)
252	Potasio nitrato de	0,03 (3)
200	Acido sórbico	0,02 (6)
201	Sodio sorbato de	0,02 (6)
202	Potasio sorbato de	0,02 (6)
203	Calcio sorbato de	0,02 (6)
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	EXALTADOR DE SABOR	
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
	ESTABILIZANTE	
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0,5 (9) (11)
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di) orto o mono fosfato de	0,5 (9) (11)
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	0,5 (9) (11)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	0,5 (9) (11)
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	0,5 (9) (11)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0,5 (9) (11)
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	0,5 (9) (11)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	0,5 (9) (11)
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	0,5 (9) (11)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5 (9) (11)
452i	Sodio hexametafosfato, polifosfato	0,5 (9) (11)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de,	0,5 (9) (11)
8.2.2.2. Salazones cocidas		
	ACIDULANTE	
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri)citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Acido Ascórbico (I-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Acido isoascórbico	q.s.
316	Sodio isoascorbato	q.s.
	CONSERVADOR	
249	Potasio nitrito de	0,015 (3)
250	Sodio nitrito de	0,015 (3)
251	Sodio nitrato de	0,03 (3)
252	Potasio nitrato de	0,03 (3)
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100	Curcumina	0,002
120	Cochinilla, Ac. Carmínico	0,01
150a	Caramelo natural	q.s.
150b	Caramelo de sulfito cáustico	q.s.
150c	Caramelo amónico	q.s.
150d	Caramelo de sulfito amónico	q.s.
160aii	Carotenos naturales	0,002
160b	Annatto, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocu	0,002 (10)
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0,001

162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
	ESTABILIZANTE	
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0,5 (9)
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di) orto o mono fosfato de	0,5 (9)
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	0,5 (9)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	0,5 (9)
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	0,5 (9)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0,5 (9)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	0,5 (9)
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	0,5 (9)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5 (9)
452i	Sodio hexametafosfato, polifosfato	0,5 (9)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de,	0,5 (9)
	ESPESANTE	
400	Acido Algínico	0,3
401	Alginato de sodio	0,3
402	Potasio alginato	0,3
403	Alginato de amonio	0,3
404	Calcio alginato	0,3
405	Alginato de propilenglicol	0,3
406	Agar	0,3
407	Carragenina	0,5
412	Goma guar	0,3
415	Goma xántica	0,3
410	Goma garrofin	0,3
	EXALTADOR DE SABOR	
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
	HUMECTANTE	
422	Glicerol	q.s.
8.3. CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE ORIGEN ANIMAL		
8.3.1. Conservas cárnicas, mixtas y semiconservas cárnicas		
	ACIDULANTE	
260	Acido acético	q.s.
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri)citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Acido Ascórbico (I-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Acido isoascórbico	q.s.
316	Sodio isoascorbato	q.s.
310	Galato de propilo	0.01 (1) (8)
320	Butilhidroxianisol, BHA	0.01 (1) (8)
321	Butilhidroxitolueno, BHT	0.01 (1) (8)
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100	Curcumina	0,002
120	Cochinilla, Ac. Carmínico	0,01
150a	Caramelo natural	q.s.
150b	Caramelo de sulfito cáustico	q.s.
150c	Caramelo amónico	q.s.
150d	Caramelo de sulfito amónico	q.s.
160aii	Carotenos naturales	0,002

160b	Annatto, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocu	0,002 (10)
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0,001
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
	CONSERVADOR	
249	Potasio nitrito de	0,015 (3)
250	Sodio nitrito de	0,015 (3)
251	Sodio nitrato de	0,03 (3)
252	Potasio nitrato de	0,03 (3)
	ESTABILIZANTE	
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0,5 (9)
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di) orto o mono fosfato de	0,5 (9)
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	0,5 (9)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	0,5 (9)
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	0,5 (9)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0,5 (9)
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	0,5 (9)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	0,5 (9)
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	0,5 (9)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5 (9)
452	Sodio hexametafosfato, polifosfato	0,5 (9)
452i	Sodio hexametafosfato, polifosfato	0,5 (9)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de,	0,5 (9)
	ESPESANTE	
400	Acido Algínico	0,3
401	Alginato de sodio	0,3
402	Potasio alginato	0,3
403	Alginato de amonio	0,3
404	Calcio alginato	0,3
406	Agar	0,3
407	Carragenina	0,5
412	Goma guar	0,3
415	Goma xántica	0,3
410	Goma garrofin	0,3
	EXALTADOR DE SABOR	
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
	HUMECTANTE	
422	Glicerol	q.s.

NOTA:
13) Solos o combinados sobre base grasa
14) Exclusivamente para la elaboración de embutidos frescos congelados
15) Cantidad residual máxima expresada como nitrito de sodio
16) Sólo para hamburguesas
17) Sólo para carne deshidratada
18) Sólo para uso externo, tratamiento de superficie, cantidad máxima en producto, solos o en sus mezclas, expresado como ác. sórbico. (Ausencia en la masa)
19) Exclusivamente para hamburguesas cocidas
20) Exclusivamente para feijoada
21) Cantidad agregada descontada la cantidad de fosfato naturalmente presente en la carne
22) Sólo en superficie
23) No se autoriza el agregado de fosfatos a Jamón crudo y Bondiola
24) Excepto para Charque Brasileiro

NOTA: Los rótulos en los que se consigne la función EST COL para los aditivos INS 249, 250, 251, 252 tendrán validez por el plazo de un año a partir de la vigencia de esta Resolución.

Sección IV
CONSERVAS
Definiciones para conservas.

Artículo 13.4.1. - Conserva cárnica. Es la conserva preparada exclusivamente con carne, subproductos o derivados, con agregado o no de ingredientes de uso permitido.

Artículo 13.4.2. - Conserva mixta. Es la conserva preparada con productos de origen animal y vegetal conjuntamente, cualquiera sea la proporción en que intervengan.Esta definición no comprende las conservas de origen animal con el agregado de salsas.

Artículo 13.4.3. - Carne vacuna cocida y curada (Corned Beef). Es una conserva preparada con carne vacuna desosada, trozada, picada, curada y cocida.

Artículo 13.4.4. - Carne vacuna cocida y curada de segunda (Corned Beef de segunda). Es la conserva que tenga el agregado de vísceras (corazón, mondongo), y carne de cabeza vacuna.

Artículo 13.4.5. - Carne ovina, curada y cocida (Corned Mutton) y Carne de cerdo, curada y cocida (Corned Pork). Son conservas elaboradas con carne ovina y porcina, respectivamente.

Artículo 13.4.6. - Carne ovina sin curar y cocida (Boiled Mutton). Es la conserva elaborada como el Corned Mutton, pero sin que la carne se someta a proceso de curación.

Artículo 13.4.7. - Carne porcina sin curar y cocida (Boiled Pork). Es la conserva elaborada como el Corned Pork, pero sin que la carne se someta a proceso de curación.

Artículo 13.4.8. - Rabo o cola de vacuno (Ox Tail). Es la conserva elaborada con las primeras vértebras coxígeas de los vacunos con sus músculos adheridos, curadas o no y cocidas.

Artículo 13.4.9. - Carne vacuna sin curar y cocida (Boiled Beef). Es la conserva preparada como el Corned Beef pero sin que la carne se someta a proceso de curación.

Artículo 13.4.10. - Lengua de vacuno (Ox Tongue). Lengua de ternero (Veal Tongue) es la conserva elaborada con lenguas de vacunos adultos o de terneros, despojados de sus mucosas, huesos y cartílagos, curadas y cocidas.

Artículo 13.4.11. - Lengua de ovino (Lamb's Tongue). Es la conserva elaborada con lenguas de ovinos despojadas de su mucosa, huesos y cartílagos, curadas, cocidas y con el agregado de caldo gelatinoso en una proporción no mayor del 10%.

Artículo 13.4.12. - Pasta de carne, paté de carne (Pote Meat). Es la conserva elaborada con pasta de carne, generalmente adicionada de grasa y condimentos. Se indicará en la rotulación la especie de que proviene la carne.

Artículo 13.4.13. - Paté de hígado (Paté de Foie). Es la conserva elaborada a base de pasta de hígado, grasa, con el agregado o no de leche, huevos, almidones y condimentos.

Artículo 13.4.14. - Pasta de hígado graso (Paté de Foie Gras). Es la conserva preparada con hígado de ganso o pato, sometido a una alimentación especial a tal efecto. Podrá ser adicionada de carne y grasa de cerdo.

Artículo 13.4.15. - Pasta de lengua, o paté de lengua (Pote Tongue). Es la conserva elaborada con pasta de lengua privada de mucosa, huesos y cartílagos.

Artículo 13.4.16. - Jamón del diablo (Devillet Jam). Es la conserva elaborada con pasta de pernil de cerdo, condimentada con especias y cocida.

Artículo 13.4.17. - Estofado con salsa (Steweed Beef). Es la conserva elaborada con carne vacuna estofada, aderazada con salsa o tuco.

Artículo 13.4.18. - Cassoulet. Es la conserva elaborada con carne de cerdo adobada, guisada con el agregado de porotos blancos.

Artículo 13.4.19. - Ragout. Es la conserva elaborada con trozos de carne y hortalizas.

Artículo 13.4.20. - Chili con carne. Es la conserva preparada a base de carne vacuna o porcina, cortada fina, curada o no, guisada y con el agregado de porotos y ají picante.

Artículo 13.4.21. - Albóndigas (Meat Rissole). Es la conserva elaborada con carne picada con el agregado o no de harina y huevos y cuya masa se divide en pequeñas esferas.

Se cuece y se adiciona salsa en cantidad que no exceda del 40% del peso total del producto terminado.

Artículo 13.4.22. - Buseca (Ox Trip). Es la conserva preparada con mondongo blanqueado, cortado en tiras o en trozos, cocido y guisado, en conjunto con otros ingredientes cárnicos y vegetales.

Disposiciones generales para conservas.

Artículo 13.4.23. - Queda permitido emplear para la elaboración de conservas cárnicas y conservas mixtas, a menos que se establezca la composición de forma expresa, los siguientes ingredientes: leche, huevos, especias, sustancias aromáticas permitidas, sal, azúcares, miel y hasta un 10% de sustancias amiláceas (harinas, almidón y fécula) así como los aditivos de la lista positiva de aditivos alimentarios de este reglamento.

Artículo 13.4.24. - La totalidad de la producción de conservas cárnicas y mixtas deberá ser incubada a una temperatura de 35ºC durante un período no inferior a los 10 (diez) días para las latas de hasta 12 onzas y de 20 (veinte) días para envases mayores.

Artículo 13.4.25. - La elaboración de conservas cárnicas se ajustará a las condiciones establecidas al respecto en los Capítulos V y VI.

Disposiciones particulares para conservas.

Artículo 13.4.26. - La carne vacuna cocida y curada podrá contener azúcares y no más de 5% de carne cruda de vacuno agregada. Debe satisfacer las siguientes exigencias:

Humedad a 100-105ºC (producto terminado libre de grasa): máx. 66%
Cenizas (500-550ºC): máx. 4%
Proteínas: mín. 22%
Grasa: máx. 18%
Azúcares: máx. 1%
Relación humedad/proteína: máx. 2,60/1

Artículo 13.4.27. - La carne vacuna cocida y curada de segunda debe responder a las exigencias del Corned Beef y en la etiqueta o rótulo se agregará en forma decreciente el porcentaje de vísceras y carne de cabeza utilizado en la elaboración del producto.

Artículo 13.4.28. - La carne ovina, curada y cocida y la carne de cerdo, curada y cocida deben cumplir las mismas condiciones que el Corned Beef.

Deben tener la misma composición centesimal media que la del Corned Beef, pudiendo llegar -en la preparada con carne porcina-, a una cantidad de líquido del 22%.

Artículo 13.4.29. - En la conserva de lengua de vacuno y lengua de ternero se podrá completar el contenido total del envase con trozos de lengua.

Artículo 13.4.30. - En la conserva de jamón del diablo podrá reemplazarse la carne de cerdo -hasta en un 46%- por carne de vacuno, en cuyo caso deberá declararse en la etiqueta.

Artículo 13.4.31. - En la conserva de Chili con carne el producto terminado tendrá un mínimo de carne del 40%.

Sección V
JUGOS Y EXTRACTOS DE CARNE
Definiciones para jugos y extractos de carne.

Artículo 13.5.1. - Jugo concentrado de carne o jugo de carne concentrado (Concentrate Meat Juice). Es el producto obtenido por concentración del líquido plasmático del tejido muscular rojo, a temperatura inferior al punto de coagulación de las proteínas solubles a presión atmosférica normal o al vacío. No podrá contener sustancias no autorizadas.

Artículo 13.5.2. - Caldo de carne concentrado o extracto fluido de carne. Es la conserva elaborada a partir del líquido de cocción de carne en agua, que ha sufrido una deshidratación parcial.

Artículo 13.5.3. - Extracto de carne. Es el producto obtenido por concentración del caldo de carne hasta consistencia pastosa.

Disposiciones generales para jugos y extractos de carne.

Artículo 13.5.4. - El jugo concentrado de carne debe satisfacer las siguientes exigencias:

Cenizas (base seca): máx. 15%
Cloruros en cenizas expresados en cloruro de Sodio: máx. 2.5%
Anhídrido fosfórico (base seca): 2 - 4%
Nitrógeno total (base seca): mín. 12%

La fracción nitrogenada contendrá en base seca:

Proteínas coagulables: mín. 35% m/m
Bases creatínicas: máx. 40% m/m
No podrá expenderse o rotularse como «Extracto de Carne».

Artículo 13.5.5. - La consistencia del caldo de carne concentrado será fluida y el contenido de sólidos totales estará comprendido entre 50 y 75%.

Debe responder a las exigencias establecidas para el extracto de carne, salvo en lo que se refiere a su concentración.

Disposiciones particulares para jugos y extractos de carne.

Artículo 13.5.6. - El extracto de carne de primera calidad debe presentar las siguientes características:
Humedad: máx. 16%
Cloruro de sodio: máx. 5%
Creatina y Creatinina (en conjunto): mín. 7%.
Nitrógeno amoniacal: máx. 0.5%
Nitrógeno total: mín. 7%

La solubilidad en agua fría será total, tolerándose sólo vestigios de materias insolubles.

No debe contener: dextrinas, albúminas coagulables, caseína y extractos de levaduras. Se toleran vestigios de gelatina.

Artículo 13.5.7. - El extracto de carne de segunda calidad debe cumplir con los valores establecidos en el artículo anterior, con excepción de los siguientes:
Humedad máx. 22%
Cloruro de sodio máx. 10%
Creatina y Creatinina (en conjunto) 5 - 7%.

Sección VI
CARNE DE AVES
Definiciones para carne de aves.

Artículo 13.6.1. - Carne de aves. Es la proveniente de la especie aviar Gallus domesticus; cuando provenga de otras aves, se indicará la especie a la que pertenece.

Artículo 13.6.2. - Vísceras aviares comestibles o menudos. Son los siguientes órganos: hígado sin la vesícula biliar, corazón, estómago muscular sin mucosa y porción próximal del cuello.

Artículo 13.6.3. - Carne fresca de ave. Es la que no ha sido sometida a ningún tratamiento para su conservación, exceptuando el tratamiento por el frío a una temperatura máxima de +4ºC, tomada en las masas musculares profundas.

Artículo 13.6.4. - Carne congelada de ave. Es la que ha sido sometida a tratamiento por frío, alcanzando -18ºC en las masas musculares profundas, con una variación de 2ºC.

Disposiciones generales para carne de aves.

Artículo 13.6.5. - Se puede comercializar exclusivamente aves sanas sacrificadas y faenadas bajo control veterinario oficial en establecimientos habilitados a tales efectos.

Artículo 13.6.6. - La carne de ave inspeccionada y considerada apta para el consumo puede presentarse en el comercio de las siguientes formas, debidamente identificadas con el nombre del corte anatómico correspondiente:
a) canales en estado fresco o congelado;
b) canales fraccionadas y/o deshuesadas;
c) vísceras, incluidas o no en las canales;
d) productos elaborados (embutidos, arrollados, pamplonas, etc.), con carne de ave exclusivamente, o con hortalizas, frutas o productos cárnicos.

Artículo 13.6.7. - Las canales de aves deberán ser presentadas al comercio despojadas de: plumas, cabezas, cuello, tarsos y vísceras tóraco-abdominales, incluyendo tráquea, esófago, buche, pulmones, sacos aéreos, riñones, intestinos, bazo y bolsa de Fabricio y órganos sexuales.

Artículo 13.6.8. - Prohíbese el depósito, sin previa evisceración, de aves sacrificadas, incluso en cámaras frías. En todos los casos será obligatoria la inmediata evisceración post-mortem. Cualquier tipo de ave depositado con vísceras, será decomisado e inutilizado sin perjuicio de las sanciones pertinentes.

Artículo 13.6.9. - Las vísceras comestibles, higiénicamente envueltas con materiales aprobados, podrán incluirse en la canal o bien podrán comercializarse por separado.

Artículo 13.6.10. - Los canales de aves refrigeradas, mantenidas en depósito a una temperatura máxima de +4ºC tendrán una duración máxima de almacenamiento de 6 días, mientras que las congeladas con envoltura individual, mantenidas a -18ºC pueden ser almacenadas durante 10 meses. Estas, una vez descongeladas serán de consumo inmediato.

Artículo 13.6.11. - Se considera carne de ave insalubre, no apta para consumo humano, la que presente:
a) maduración mefítica;
b) putrefacción interna o externa de diverso grado y amplitud;
c) contaminación por hongos;
d) envejecimiento o enranciamiento;
e) quemaduras por frío;
f) canales contaminados, materias extrañas y/o insectos;
g) envases violados.

Artículo 13.6.12. - La carne de ave, carcasa y subproductos, apta para el consumo humano debe presentarse al mercado protegida por un envase primario.

Dichas envolturas protectoras deben reunir las debidas condiciones higiénicas, no deben alterar las propiedades organolépticas de la carne, ni transferir a éstas olores, sabores, colores y/o sustancias nocivas para el hombre.

Artículo 13.6.13. - La carne de ave se debe transportar únicamente en vehículos cerrados autorizados. Serán de uso exclusivo para el transporte de carcasa o subproductos de carne de ave y no podrán transportarse al mismo tiempo otros productos que pueden ser contaminantes o perjudiciales. Dichos vehículos deben estar equipados con refrigeración a 0-2ºC para transportar aves refrigeradas y un máximo de 14ºC para aves congeladas. No podrán sobrepasarse esas temperaturas durante el transporte.

Artículo 13.6.14. - Se prohíbe la venta de carne de ave que haya sido tratada con:
a) conservadores antimicrobianos;
b) productos para ablandarla;
c) sustancias aromáticas y/o colorantes;
d) estrógenos, naturales o sintéticos;
f) cualquier otro residuo biológico nocivo para la salud pública.

Sección VII
PRODUCTOS DE CAZA
Definiciones para productos de caza.

Artículo 13.7.1. - Productos de caza. Son los ejemplares mamíferos o aves procedentes de la caza no deportiva, sacrificados por métodos aceptados, en los períodos autorizados por los reglamentos vigentes, así como aquellos animales no criados en cautividad de las especies cuya caza se encuentre autorizada y sean aptos para la alimentación.

Disposiciones generales para productos de caza.

Artículo 13.7.2. - Los productos de la caza se deben ofrecer al consumo en piezas enteras, sin cuerear o pelar, excepto las especies pilíferas o de cueros comercializables. Se debe proceder a la evisceración inmediatamente después de su captura.

Artículo 13.7.3. - Los productos de la caza deben presentar:
a) color y olor característicos agradables;
b) consistencia firme y elástica a la presión de los dedos, los que no deben humedecerse al oprimir la carne.

Artículo 13.7.4. - Se prohíbe la comercialización, industrialización o depósito de las piezas que presenten:
a) color atípico tal como el púrpura oscuro, característico de la muerte natural;
b) olor extraño, anormal o sulfhídrico;
c) parasitosis, hemorragias, tumores, abcesos peritonales, infiltraciones anormales en vísceras cavitarias, nódulos linfáticos anormales y otras características propias de enfermedades, infecciones o infestaciones;
d) larvas, consistencia fofa o ictericia.

Artículo 13.7.5. - Todo mamífero o ave procedente de la caza, se debe ofrecer al consumo sin ningún tratamiento que pueda ocultar estados de abombamiento o putrefacción, tales como: baños de vinagre, de ácido acético u otros.

La elaboración de conservas con productos de la caza cumplirá con todas las exigencias establecidas para las conservas de animales de faena y la materia prima será declarada apta para consumo humano.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nº INS. Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
300	Acido ascórbico (1-)	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
330	Acido cítrico	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
620	Acido glutámico (1(+)-)	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
626	Acido guanílico	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
630	Acido inosínico	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
200	Acido sórbico	Embutidos secos	1000
320	Butilhidroxianisol, BHA	Embutidos secos	200
321	Butilhidroxitolueno, BHA	Embutidos secos	200
302	Calcio, ascorbato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
629	Calcio, guanilato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
633	Calcio, inosinato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
203	Calcio, sorbato de	Embutidos secos	100
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
407	Carragenina (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Paleta cocida	Nse
407	Carragenina (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
407	Carragenina (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Fiambre de cerdo o ternera	Nse
407	Carragenina (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Jamón cocido	Nse
575	Glucono delta lactona	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000
303	Potasio, ascorbato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
450iv	Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000
628	Potasio, guanilato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
632	Potasio, inosinato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
340i	Potasio, (mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000
622	Potasio, -(mono) glutamato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse

252	Potasio, nitrato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	300
249	Potasio, nitrito de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	200
249	Potasio, nitrito de	Corned beef	45
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000
451i	Potasio, -(penta) trifosfato de , trifosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000
452ii	Potasio, polifosfato de, potasio metafosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000
202	Potasio, sorbato de	Embutidos secos	1000
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
332ii	Potasio, -(tri) citrato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
301	Sodio, ascorbato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
450i	Sodio, -(di) difosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di) orto (o mono) fosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) 5' guanilato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
251	Sodio, nitrato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	300
250	Sodio, nitrito de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	200
250	Sodio, nitrito de	Corned beef	45
201	Sodio, sorbato de	Embutidos secos	1000
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
450ii	Sodio -(tri) difosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto -(o mono) fosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000
319	Ter butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Embutidos secos	200

-.-.-.-.-.-.-.

CAPITULO XIV
PESCADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS
Sección I
PRODUCTOS PESQUEROS Y SUBPRODUCTOS
Definiciones para productos pesqueros y subproductos.

Artículo 14.1.1. - Productos pesqueros. Este grupo comprende los productos pesqueros y los productos pesqueros símil o sucedáneo.

Se entiende por: a) Producto pesquero. Son todos los pescados, los crustáceos y los moluscos de agua dulce o agua salada, destinados a la alimentación humana. Los mismos pueden ser considerados enteros, como partes o trozos, o pueden ser utilizados para la elaboración de otros productos;

b) Producto pesquero símil o sucedáneo. Es aquel alimento destinado a parecerse a un alimento pesquero usual, por su textura, aroma, sabor, olor y color que se utiliza como un sustituto completo o parcial del alimento al que se parece.

Artículo 14.1.2. - Subproductos pesqueros. Son aquellos que son obtenidos a partir de los productos pesqueros o de sus desechos, los cuales pueden ser o no aptos para el consumo humano.

Artículo 14.1.3. - Productos pesqueros frescos. Son aquellos que reuniendo las exigencias establecidas en este reglamento no han sido sometidos a proceso alguno de preservación, excepto la refrigeración mecánica o el agregado de hielo.

Artículo 14.1.4. - Pescado. Son aquellos organismos vertebrados de sangre fría (poiquilotermos) extraídos del medio acuático natural o de ambientes creados por el hombre para la cría (tanto de agua salada como dulce), que pertenecen a cualquiera de las tres clases del grupo Pisces: Ciclostomos (lamprea y mixinas) Condrictios (peces cartilaginosos) y Osteictios (peces córneos).

Artículo 14.1.5. - Pescado entero. Es aquel que no ha sido sometido a proceso de corte o de transformación tecnológica alguna, excepto lavado.

Artículo 14.1.6. - Pescado eviscerado. Es la pieza que ha sido desprovista de sus vísceras y branquias, pero que conserva la cabeza. Puede presentarse con o sin escamas, con o sin aletas.

Artículo 14.1.7. - Pescado descabezado-eviscerado. Es la pieza descabezada que reúne además las condiciones descritas en artículo 14.1.5.

Artículo 14.1.8. - Filetes. Son los músculos laterales del pescado obtenidos por corte neto. Pueden estar provistos de piel y presentarse con o sin espinas.

Artículo 14.1.9. - Bifes. Son los músculos laterales del pescado que contienen asimismo la pared abdominal correspondiente.

Artículo 14.1.10. - Postas. Son los cortes transvesales a la columna vertebral efectuados en un pescado descabezado, eviscerado, descamado y sin aletas. Las postas podrán ser abiertas o cerradas según incluyan o no a la cavidad abdominal.

Artículo 14.1.11. - Pescado abierto por el lomo. Es la pieza descabezada o no, abierta en su parte dorsal sobre la columna vertebral o en forma paralela a esta, pudiéndose retirar parte de la misma. Luego del corte el pescado se eviscera.

Artículo 14.1.12. - Huevas. Son las gónadas de los especímenes hembras, los cuales no deben estar rotos ni tener signos de autólisis.

Artículo 14.1.13. - Pescado refrigerado. Es aquel que fue sometido a una tratamiento de refrigeración y mantenido a temperatura inferior a 5ºC durante todo el período de conservación.

Artículo 14.1.14. - Pescado congelado rápidamente o supercongelado. Es aquel pescado sometido al proceso de congelación con un equipo apropiado de modo que el rango de temperatura de máxima cristalización sea pasado rápidamente. El proceso se considera completo cuando el centro térmico del producto alcance una temperatura de -18ºC, luego de alcanzar la estabilidad térmica.

Disposiciones generales para productos pesqueros y subproductos.

Artículo 14.1.15. - El pescado apto para el consumo es aquel que se encuentra fresco, libre de contaminación microbiana o química, así como de alteraciones anátomo-patológicas y de determinadas infestaciones parasitarias. La verificación de lo anterior, se logra como resultado de análisis físico-sensoriales, químicos y microbiológicos. Debe satisfacer las siguientes características:

a) apariencia: a la evaluación sensorial el producto deberá presentarse con toda la frescura de la materia prima convenientemente conservada, deberá estar exento de toda evidencia de descomposición, manchas, coloración distinta a la normal para la especie considerada, incisiones o rupturas de las superficies externas;

b) piel: húmeda, tensa y bien adherida;

c) agallas: húmedas, rojas brillantes, con característico olor a fresco;

d) ojos: deben ocupar la cavidad orbitaria totalmente, ser convexos y brillantes;

e) olor, sabor, color: fresco, característico de la especie de que se trate;

f) textura: firme y elástica dependiendo su grado en función de las especies, músculos adheridos a los huesos fuertemente.

Artículo 14.1.16. - Se prohíbe la comercialización de los pescados y sus derivados que:

a) presenten daños físicos o deformaciones;

b) presenten características sensoriales anormales, distintas a las descritas en Artículo 14.1.15;

c) presenten alteraciones anátomo-patológicas;

d) sean portadores de microorganismos patógenos;

e) presenten determinadas infestaciones parasitarias en la porción comestible;

f) se manipulen y conserven en condiciones higiénicas inadecuadas;

g) procedan de capturas realizadas en zonas que se ha demostrado están contaminadas o declaradas no aptas para la pesca;

h) presenten un contenido de nitrógeno básico volátil total (NBVT) superior a 30 mg por 100 g. de músculo (se exceptúa los elasmobranquios);

i) presenten un recuento estandar en placa de bacterias mesófilas totales superior a: 10 x 10^6 ufc/gramo de músculo;

j) presenten un contenido de histamina superior a 100 mg/kg de músculo;

k) presenten un contenido de mercurio por encima de 0.5 ppm;

l) presenten un contenido de pesticidas superior a lo establecido por las normas internacionales.

Artículo 14.1.17. - Los mejillones y demás moluscos bivalvos se expenderán vivos y presentarán las siguientes características: valvas cerradas, contendrán en su interior agua y presentarán movimiento de las mantas al excitarse. Los mejillones que presenten valvas abiertas se decomisarán en el acto. El valor de VPM (veneno paralizante de los moluscos) no deberá superar los 80 ug/100 g. de pulpa.

Artículo 14.1.18. - Los moluscos cefalópodos (calamares y otros) deben presentar la piel elástica y firme, ojos brillantes y carne elástica y consistente, color y olor característicos.

Artículo 14.1.19. - Los moluscos gasterópodos (caracol marino y otros) se deben vender vivos, llenarán completamente su propia envoltura y tendrán movilidad al excitarse.

Artículo 14.1.20. - Los crustáceos deben presentar los siguientes caracteres: color característico de la especie, consistencia rígida, olor propio de producto fresco, carne blanca y firme, sin autólisis, manteniendo el exo-esqueleto sus rasgos propios.

Artículo 14.1.21. - Se autoriza la elaboración de símiles o sucedáneos de productos pesqueros utilizando las técnicas que permite este Reglamento, así como los aditivos y colorantes que figuran en la Lista General Positiva de Aditivos y Colorantes.

Artículo 14.1.22. - En los productos elaborados a partir de langostas, langostinos, camarones y cangrejos de mar, tanto conservas como congelados, se autoriza la utilización del bisulfito y metabisulfito de sodio o potasio, en una concentración máxima de 30 ppm., expresado en SO2 (anhidrido sulfuroso), en el producto terminado.

Sección II
CONSERVAS DE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS
Definiciones para conservas de pescado y productos pesqueros.

Artículo 14.2.1. - Conserva de pescado. Es la conserva elaborada a base de pescado, contenida en un envase hermético, que ha sido sometida a un tratamiento térmico que garantiza su esterilidad industrial y puede ser conservada a temperatura ambiente.

Artículo 14.2.2. - Se distinguen los siguientes tipos de conservas de pescado, de acuerdo a su elaboración:

a) Conserva de pescado al natural. Es aquella elaborada a base de pescado crudo o cocido, cuyo líquido o medio de cobertura es una solución diluida de sal común.

b) Conserva de pescado en su propio jugo. Es la conserva elaborada a base de pescado precocido, cuyo líquido o medio de cobertura está constituido por el jugo de cocción propio del pescado, sazonado con sal.

c) Conserva de pescado en aceite. Es aquella cuyo líquido o medio de cobertura es aceite.

d) Conserva de pescado en salsa. Es aquella cuyo líquido de cobertura es una salsa.

e) Conserva de pescado ahumado. Es aquella elaborada a base de pescado que ha sido sometido a un proceso de ahumado, definido en artículo14.2.5.

f) Conserva de pasta de pescado. Es la conserva elaborada a base de pescado crudo, cocido, ahumado o frito y que ha sido convenientemente molido, con o sin adición de aceite comestible, condimentos y otros ingredientes opcionales.

g) Conservas de pescado diversas. Es la conserva elaborada a base de pescado crudo, cocido, frito o sometido a otras preparaciones, adicionadas de un líquido o medio de cobertura distinto a los anteriores.

Artículo 14.2.3. - Se distinguen las siguientes clases de conservas de pescado, de acuerdo a la forma del contenido:

a) Eviscerado. Es pescado libre de vísceras, con excepción de riñones y gónadas.

b) Filetes. Son músculos de pescado obtenidos según artículo 14.1.8 desprovistos de los huesos de la espina dorsal, sin espinas, sin escamas, con o sin piel.

c) Medallones o Postas. Son partes obtenidas al cortar las piezas de pescado eviscerado en sentido perpendicular a su espina dorsal.

d) Trozos. Son pedazos de pescado que tienen como mínimo 1.2 cm. de longitud en cada lado y mantienen la estructura original del músculo.

e) Desmenuzado (grated). Son porciones pequeñas de pescado de una misma especie.

Artículo 14.2.4. - Pescado salado y salado-seco. Es el producto obtenido a partir de distntos cortes de pescado, sometido al proceso de salazón, pudiendo ser secado (en el caso de salado-seco) en forma natural o artificial.

Artículo 14.2.5. - Producto pesquero ahumado. Es el que después de preparado adecuadamente, según el producto deseado, es sometido a la acción del humo mediante técnicas autorizadas de ahumado frío, ahumado caliente, ahumado líquido o ahumado electrostático.

Artículo 14.2.6. - Surimi. Es la pulpa de pescado lavada. Se obtiene a partir de pescado fresco luego de eliminar la cabeza, eviscerar, limpiar, separar mecánicamente los tejidos musculares comestibles de la piel, eliminar el exceso de agua mediante prensado y de mezclarlo con diferentes aditivos autorizados en la lista general de aditivos alimentarios, para su posterior aplicación. El surimi es una materia prima intermedia para la preparación de salchichas, productos gelatinosos (kamaboko) y una variedad de análogos (cangrejo, langostinos, vieiras y otros).

Disposiciones generales para conservas de pescado y productos pesqueros.

Artículo 14.2.7. - El contenido de pescado de las conservas de pescado debe constituir por lo menos el 50% m/m del contenido neto del envase.

Antes de ser libradas a la venta las conservas de pescado deben ser sometidas a las pruebas de esterilidad correspondientes: incubación 15 días a 37ºC y de éstas, un número representativo debe incubarse 7 días a 55ºC.

No deberán expenderse antes de un tiempo total mínimo de 20 días luego de su producción.

Artículo 14.2.8. - El pescado usado en la elaboración de conservas puede ser fresco o congelado, debiendo cumplir con los requisitos establecidos en la Sección I, debe lavarse bien interna y externamente, retirándose la cabeza, cola y escamas según corresponda a la clase y variedad de la conserva.

Artículo 14.2.9. - Los requisitos generales que deben cumplir las conservas de pescado son los siguientes:

a) el color, olor y sabor deben ser característicos del género, tipo y clase de producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos y de olores o sabores extraños;

b) la textura debe ser la característica de la especie, tipo y clase de producto;

c) en caso que el producto contenga espina dorsal, espinas, colas o aletas, éstas deben ser de consistencia blanda.

Artículo 14.2.10. - Además de las exigencias del artículo anterior las conservas de pescado cumplirán los siguientes requisitos particulares, de acuerdo a la clase de producto a que pertenezcan:

a) los pescados eviscerados deben envasarse ordenadamente y la mayoría de las unidades contendas en un envase deben ser de tamaño uniforme.

b) los filetes de pescado deben estar excentos de coágulos, sanguíneos, agallas, vísceras, escamas y partes óseas; pueden ser presentados con o sin piel; deben envasarse ordenadamente; la mayoría de las unidades deben ser de tamaño uniforme, pero podrán adicionarse porciones de filetes de menor tamaño para completar el peso neto.

c) los medallones o postas deben estar libre de escamas, coágulos sanguíneos, agallas y vísceras.

d) el pescado desmenuzado debe estar libre de piel, escamas, coágulos sanguíneos, partes óseas, agallas y vísceras.

Artículo 14.2.11. - En la rotulación de las conservas de pescado y mariscos se usará el nombre común de la especie empleada y la descripción del tipo y la clase, con caracteres de buen realce y visibilidad, de acuerdo a lo definido en los artículos 14.2.2. y 14.2.3.

Artículo 14.2.12. - La materia prima así como los ingredientes empleados en el líquido o medio de cobertura deben cumplir con las exigencias establecidas en este reglamento para cada caso.

Artículo 14.2.13. - Además de los ingredientes propios del tipo de conserva de pescado (según el artículo 14.2.2.) se permite el uso de los siguientes: sal, almidones naturales y modificados, especias, hierbas aromáticas, aderezos vegetales, vinagre, vino y aromatizantes naturales y proteínas hidrolizadas (para las conservas de atún).

Además de los aditivos que corresponden a los líquidos o medios de cobertura, se permite para las conservas de productos pesqueros los aditivos alimentarios autorizados en la lista positiva de este reglamento.

Artículo 14.2.14. - La sal a utilizarse en el proceso de salazón responderá a un análisis que arroje como mínimo un 97% de pureza expresada en cloruro de sodio estará libre de suciedad y humedad excesivas y no contendrá impurezas químicas tales como: sales de magnesio y calcio que sobrepasen el 1%.

Artículo 14.2.15. - Queda prohibido preparar, manipular, secar o ahumar pescado o preparaciones en establecimientos que no fueren habilitados para tales fines.

Artículo 14.2.16. - La salmuera utilizada en la curación y envasado de pescado salado en salmuera se hará con sal limpia y de primer uso.

Artículo 14.2.17. - Para el ahumado de los productos de la pesca, sólo podrán utilizarse leña, virutas o aserrín de maderas duras que no desprendan malos olores. En ningún caso se utilizarán las maderas resinosas.

Artículo 14.2.18. - Deberán examinarse muestras de conservas de cada lote, con el fin de asegurar que no existan envases defectuosos.

Artículo 14.2.19. - Los materiales que se utilicen para el etiquetado y embalado del pescado en conserva no deberán contribuir a la corrosión del envase. Las cajas que se utilicen deberán ser de unas dimensiones correctas y lo suficientemente resistentes para protegerlo durante la distribución.

Artículo 14.2.20. - El pescado en conserva deberá almacenarse de tal forma que se mantenga seco y no se exponga a temperaturas extremas.

Artículo 14.2.21. - Las conservas no deberán librarse a la venta antes de los 20 días de su producción.

Disposiciones particulares para conservas de pescado y productos pesqueros.

Artículo 14.2.22. - Se denominará conserva de sardina al producto preparado con pescado fresco o congelado y sin cabeza de la especie Sardina pilchardus (Walbaum).

Artículo 14.2.23. - Los productos análogos de la sardina (sardinas, anchoíta, arenque y anchoas) se preparan a partir de pescado fresco o congelado y sin cabeza de las especies siguientes:

Sardinops melanosticus
Sardinops neopilchardus
Sardinops ocellatus
Sardinops sagax (sinónimo S. caeruleus)
Sardinella aurita (sinónimo S. anchovia)
Sardinella albella
Sardinella fimbriata
Sardinella brasiliensis
Sardinella maderensis
Sardinella serim
Sardinella longiceps
Sardinella gibbosa
Clupea harengus
Clupea bentincki
Sprattus sprattus (sinónimo Clupea sprattus)
Hyperlophus vittatus
Nematolos vlaminghi
Etrumeus microps
Ethmidium maculatum
Engraulis anchoita
Engraulis ringens
Engraulis capensis
Engraulis encrasicolus
Engraulis japonicus
Engraulis mordax
Opisthonema oglinum
Licengraulis grussidens (sinónimo L. olidus)
Ramnogaster arcuata (sinónimo Clupea arcuata).

Artículo 14.2.24. - La denominación «Sardina» presente en el rótulo se reserva exclusivamente para la especie Sardina pilchardus. Las demás sardinas afines deberán denominarse «sardinas de ...» y en el espacio el nombre del país, zona geográfica, la especie, o el nombre común de la especie, de forma que no induzca a error o engaño al consumidor.

Artículo 14.2.25. - Las conservas de sardina y de las especies detalladas en el artículo 14.2.23., pueden presentar el pescado ya sea eviscerado y descabezado, en filetes o desmenuzado, dentro de las clases descriptas en el artículo 14.2.23.

El pescado eviscerado y descabezado contenido en el envase debe ser de tamaño razonablemente uniforme y estar bien colocado dentro de éste. Debe estar cortado nítidamente para eliminar la cabeza y no tener excesivas roturas o grietas en la carne.

Artículo 14.2.26. - El líquido o medio de cobertura de las conservas de sardina y especies afines debe ser como mínimo un 10% y como máximo un 33.3% del contenido neto del envase.

Artículo 14.2.27. - Se entiende por conserva de atún, bonito y caballa los productos elaborados con la carne de una de las especies que se indican a continuación:

ATUNES
Thunnus alalunga
Thunnus albacares
Thunnus atlanticus
Thunnus obesus
Thunnus maccoyii
Thunnus tonggol
Thunnus thynnus (sinónimo T. orientalis)
Thunnus tongoll
Euthynnus affinis
Euthynnus alleratus
Euthynnus lineatus
Katsuwonus pelamis (sinónimo Euthynus pelamis)
Auxis rochei
Auxis thazard
BONITOS
Sarda australis
Sarda chilensis
Sarda orientalis (sinónimo S. velox)
Sarda sarda
Cybiosarda elegans
Gymnosarda unicolor
Orcynopsis unicolor
CABALLA
Scomber japonicus (sinónimo Pneumatophorus colias).

Artículo 14.2.28. - Las conservas de atún, bonito o caballa pueden presentarse, de acuerdo a la forma de la masa del producto en las siguientes clases:

a) sólido (sin piel): el pescado se presenta cortado en segmentos transversales colocados en el envase con los planos de sus cortes transversales paralelos al fondo del envase. La proporción de trozos sueltos no debe sobrepasar un quinto de la masa escurrida del envase.

b) trozos: pedazos de pescado, que tienen como mínimo 1.2 cm. de longitud en cada lado y mantienen la estructura original del músculo. La proporción de trozos de carne de dimensiones inferiores a 1.2 cm. no debe sobrepasar el 50% de la masa escurrida del contenido del envase.

c) desmenuzado: mezcla de porciones pequeñas de tamaño uniforme de pescado de una misma especie que no estén aglutinadas.

Asimismo el producto debe estar exento de piel, escamas, vetas sanguíneas prominentes, coágulos sanguíneos, espinas, magulladuras, el músculo rojo conocido como carne roja y tejidos con aspecto de panal.

Artículo 14.2.29. - En las conservas de atún y bonito el líquido o medio de cobertura será:

a) en el caso de aceite un mínimo de 10% (excepto para el producto desmenuzado) y un máximo de 33.3% del contenido neto del envase;

b) en el caso de agua un mínimo de 5% (excepto para el producto desmenuzado) y un máximo de 25% del contenido neto del envase;

c) en el caso de producto sólido, el líquido o medio de cobertura debe cubrir totalmente el pescado.

Sección III
OTROS PRODUCTOS DE PESCADO
Definiciones para otros productos de pescado.

Artículo 14.3.1. - Caviar granulado o caviar. Es el producto elaborado con huevas de varias especies de esturiones, aglutinados y adicionados de sal. El caviar no debe contener más de 55% de agua. Si se trata de caviar procesado presenta el aspecto de una masa compacta, aceitosa,de color gris oscuro o negro, con un contenido de agua no mayor de 35%. En los productos preparados a partir de huevas de otras especies puede emplearse colorantes de la lista general de este título y deben denominarse «símil caviar» o «tipo caviar».

Artículo 14.3.2. - Productos de pescado empanados congelados rápidamente. Son

los platos semipreparados, obtenidos a partir de filetes de pescado o trozos de pescado, solos o mezclados, que luego de ser rebozados o empanados se prefritan en aceite comestible, envasan y congelan rápidamente. El producto se presenta crudo o parcialmente cocido y requiere un tratamiento térmico complementario, para ser consumido.

Artículo 14.3.3. - Se reserva el nombre de «milanesa de ... » (aquí el nombre de la especie) a los filetes rebozados que cumplan con la definición del artículo 14.1.8. Los productos rebozados a base de trozos de pescado podrán denominarse «tipo milanesa» con letras de igual tamaño, no pudiendo mencionarse aquí ninguna especie particular; para estos podrá emplearse nombres de fantasía, los que pueden hacer referencia a su forma.

Disposiciones generales para otros productos de pescado.

Artículo 14.3.4. - Los productos de pescado rebozados se presentan de diversas formas y con variados rellenos (quesos vegetales y otros) y los recubrimientos pueden ser adicionados de ingredientes complementarios (almidones modificados, dextrinas, huevos, sal, pan rallado, harinas, especias y condimentos) y de los aditivos colorantes y aromatizantes de las listas generales de este reglamento (excepto los colorantes artificiales) así como los correspondientes a este tipo de plato semipreparado, de la lista positiva.

Artículo 14.3.5. - Los productos de pescado empanados congelados rápidamente deben mantenerse a temperaturas no superiores a -18ºC hasta el momento del consumo.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nº INS. Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
260	Acido acético	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
400	Acido algínico	Productos pesqueros	10000
400	Acido algínico	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
300	Acido ascórbico (l-)	Productos pesqueros congelados	1000
210	Acido benzoico	Caviar. Sucedáneos o simil de pescado	1000
270	Acido láctico (l-) (d-) (dl-)	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
406	Agar	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
403	Amonio, alginato de	Productos pesqueros congelados	10000
403	Amonio, alginato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
304	Ascorbilo, palmitato de	Productos pesqueros congelados	1000
302	Calcio, ascorbato de	Productos pesqueros congelados	1000
227	Calcio, bisulfito de	Conservas. Productos congelados, langostas, langostinos, camarones y cangrejos de mar	30 (SO2)
226	Calcio, sulfito de	Conservas. Productos congelados, langostas, langostinos, camarones y cangrejos de mar	30 (SO2)
452iii	Calcio y sodio, polifosfato de	Atún en conserva	5000 (P2O5)
466	Carboximetilcelulosa sódica	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
407	Carragenina, (incluidas frucellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
412	Goma guar	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
415	Goma xantano o xántica	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	10000
440	Pectina	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
402	Potasio, alginato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
402	Potasio, alginato de	Productos pesqueros congelados	10000
303	Potasio, ascorbato de	Productos pesqueros congelados	1000
228	Potasio, bisulfito de	Conservas. Productos congelados, langostas, langostinos, camarones y cangrejos de mar	30 (SO2)
326	Potasio lactato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
224	Potasio, metasulfito de	Conservas. Productos congelados, langostas, langostinos, camarones y cangrejos de mar	30 (SO2)
225	Potasio, sulfito de	Conservas. Productos congelados, langostas, langostinos, camarones y cangrejos de mar	30 (SO2)
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Atún en conserva	5000 (P2O5)
452ii	Potasio, polifosfato de, potasio metafosfato de	Atún en conserva	5000 (P2O5)
452ii	Potasio, polifosfato de, metafosfato de	Atún en conserva. Sucedáneo o símiles de pescado	5000 (P2O5)
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Atún en conserva. Sucedáneo o símiles de pescado	5000 (P2O5)
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
401	Sodio, alginato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
401	Sodio, alginato de	Productos pesqueros congelados	10000
301	Sodio, ascorbato de	Productos pesqueros congelados	1000
301	Sodio, ascorbato de	Conservas de productos pesqueros	1000
385	Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Conservas de productos pesqueros	250
325	Sodio lactato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
451i	Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Atún en conserva	5000 (P2O5)
452i	Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de	Atún en conserva	5000 (P2O5)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	Atún en conserva	5000 (P2O5)
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
221	Sodio, sulfito de	Conservas. Productos congelados, langostas, langostinos, camarones y cangrejos de mar	5000 (P2O5)
222	Sodio, bisulfito de	Conservas. Productos congelados, langostas, langostinos, camarones y cangrejos de mar	30 (SO2)
223	Sodio, metabisulfito de	Conservas. Productos congelados, langostas, langostinos, camarones y cangrejos de mar	30 (SO2)

-.-.-.-.-.-.-.

ANEXO (Reglamento de INAPE)

CAPITULO I
DISPOSICIONES GENERALES
SECCION I - Ambito de Aplicación

ART. 1º- El Instituto Nacional de Pesca (INAPE) es la autoridad oficial competente en materia de control de higiene y sanidad de los productos de la pesca y la caza acuática de acuerdo con lo preceptuado por la normativa legal y reglamentaria vigente.

ART. 2º- Las disposiciones del presente reglamento como las normas que al respecto dicte el INAPE, serán aplicables a los productos de la pesca y caza acuática destinados al consumo humano o animal, de origen nacional o extranjero como también a su producción, acopio, transporte y puesta en el mercado. Se dispone asimismo que serán objeto de aplicación de la citada normativa las embarcaciones de pesca, establecimientos, locales de venta y fábricas de productos pesqueros.

SECCION II - Definiciones Generales

ART. 3º- Definiciones: A los fines del presente Reglamento se entenderá por:

1. Productos de la pesca y de la caza acuática: todos los animales o vegetales acuáticos o partes de los mismos.

2. Refrigeración: procedimiento consistente en bajar la temperatura de los productos pesqueros hasta aproximarla a la de fusión del hielo.

3. Productos frescos: los productos pesqueros enteros o preparados, incluidos los productos envasados al vacío o en atmósfera modificada, que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento destinado a garantizar su conservación distinto de la refrigeración.

4. Productos preparados o procesados: los productos pesqueros que hayan sido sometidos a una modificación de su integridad anatómica como, por ejemplo, el destripado, descabezamiento, corte en rodajas, fileteado, picado, etc.

5. Productos transformados: los productos pesqueros que hayan sido sometidos a un tratamiento químico o físico, por ejemplo, el calentamiento, cocido, ahumado, salazón, deshidratación, marinado, etc. aplicado a los productos refrigerados o congelados, asociado o no a otros productos alimenticios, o a una combinación de estos procedimientos.

6. Producto congelado: los productos pesqueros que hayan sido sometidos a congelación hasta alcanzar la temperatura en su interior de por lo menos - 18 ºC luego de su estabilización térmica.

7. Empaque: material destinado entre otros fines a proteger los productos pesqueros mediante un envoltorio, un envase o cualquier otro material adecuado.

8. Lote: cantidad de producto pesquero producido en circunstancias prácticamente idénticas y en un tiempo determinado.

9. Medio de transporte: lugar reservado para la carga del producto pesquero o de la caza acuática en un transporte sea éste por tierra, mar o aire.

10. Establecimiento: todo recinto edilicio donde el pescado o los productos pesqueros sean procesados, transformados o almacenados para la exportación o el mercado interno.

11. Molusco Bivalvo: los moluscos lamelibranquios que se alimentan por filtración.

12. Biotoxinas marinas: las sustancias tóxicas acumuladas en los moluscos bivalvos y gasterópodos por ingestión de plancton que contenga dichas toxinas.

13. Zona de producción: las partes del territorio marítimo, fluvial o lacustre donde se encuentran bancos naturales de moluscos bivalvos vivos, o lugares donde se cultiven o recolecten moluscos bivalvos vivos y otros productos derivados de la acuicultura.

14. Autocontroles sanitarios: conjunto de actividades que permiten garantizar y demostrar que un producto de la pesca cumple con los requisitos previstos en este Reglamento o en las Normas Técnicas que al respecto dicte el INAPE. Formará parte del proceder interno del establecimiento o buque factoría y deberá ser desarrollado y realizado por los responsables de cada establecimiento y contar con el respaldo técnico de un profesional veterinario acreditado ante el INAPE.

15. Peligro: presencia de un agente biológico, químico o físico que resulte perjudicial para la salud humana y que su eliminación o reducción a niveles aceptables resulte esencial para la producción de alimentos pesqueros sanos.

16. Riesgo: probabilidad de ocurrencia de un peligro.

17. Fraude económico: engaño al destinatario o consumidor de los productos de la pesca mediante un etiquetado irregular, en cuanto a declaración de especie, producto, ingredientes, peso neto, etc.

18. Punto crítico: es toda etapa o procedimiento en el proceso en el que pueda evitarse, eliminarse o reducirse a un nivel aceptable cualquier peligro para la seguridad alimentaria o fraude económico mediante un control adecuado.

19. Análisis de riesgo y de los puntos de control crítico (HACCP): sistema que permite identificar riesgos específicos y medidas preventivas para su control.

20. Deterioro: es la alteración del pescado o de los productos pesqueros evidenciable por métodos sensoriales, físicos, químicos o microbiológicos.

21. Nocivo: es el pescado o productos pesqueros potencialmente peligrosos para la salud pública por contener microorganismos patógenos o sus toxinas, parásitos transmisibles o sustancias tóxicas.

22. Procesamiento: incluye limpieza, fileteado, enfriado, empaque, enlatado, congelado, ahumado, secado, salado, marinado o preparación de pescado o productos pesqueros o por cualquier otro método.

23. Certificado de registro de habilitación: documento emitido por el INAPE que habilita sanitariamente, en los términos de la Sección VI de este Capítulo.

24. Servicio Acreditado: es aquel que cumple con los requisitos establecidos por la Inspección Veterinaria Oficial, para actuar como tal, y está habilitado por el INAPE en las condiciones que éste determine.

25. Conserva: cualquier producto contenido en recipiente hermético sellado y sometido a un proceso térmico de conservación autorizado, y que bajo condiciones habituales de almacenamiento no refrigerado, no se altera ni representa peligro alguno para la salud humana.

SECCION III - Reglamentaciones

ART. 4º- El INAPE podrá, con el propósito de reglamentar la exportación, importación, acopio, distribución interna y empaque de productos de la pesca, caza acuática, establecer normas:

a) que prescriban grados, calidad y estándares para productos de la pesca y de la caza acuática, así como normas en general sobre control de lotes (de cualquier tipo de producto) y niveles de muestreo de los mismos;

b) que se refieran al procesamiento, transformación, almacenamiento, clasificación, empaque, etiquetado, transporte e inspección de productos de la pesca;

c) que regule los registros y habilitación de la Sección VI del presente capítulo;

d) que prescriban los requisitos para el equipamiento y operación sanitaria de establecimientos, embarcaciones, vehículos y otros equipos usados en relación a la pesca y procesamiento;

e) que prohíban la comercialización o almacenamiento de productos de la pesca y de la acuicultura bajo cualquier grado, denominación o estándar prescrito por las disposiciones conformes a este Reglamento, a menos que hayan sido cumplidos todos los requisitos del mismo y las disposiciones subordinadas a este respecto.

f) que establezcan la información que se debe incluir en el Certificado de Exportación tanto sea de buque pesquero o factoría, planta industrial habilitada o pesca artesanal. Las exportaciones procedentes de la pesca artesanal o de la producción acuícola deberán proceder de buques pesqueros menores de 10 TRB o de establecimientos o de depósitos, según corresponda, que se encuentren autorizados por el Poder Ejecutivo y habilitados por el INAPE;

g) que establezcan las inscripciones que deben llevar las etiquetas.

SECCION IV - Inspecciones

ART. 5º- Los cometidos de la Inspección Veterinaria Oficial de la actividad pesquera serán desempeñados en la órbita del INAPE por profesionales veterinarios y ayudantes idóneos del Departamento de Desarrollo Industrial suficientemente acreditados por el Instituto.

ART. 6º- Un inspector podrá en cualquier momento: a) solicitar toda información de carácter técnico que estime necesaria debiendo asimismo recibir por parte del sujeto inspeccionado la mas amplia colaboración para el correcto cumplimiento de su función; b) entrar a cualquier buque pesquero, lugar o instalación, donde se procesen o almacenen productos de la pesca, revisar cualquier medio de transporte de productos de la pesca y abrir cualquier envase que los contenga; c) tomar muestras libre de cargo con propósito de inspección.

ART. 7º- Sin perjuicio de la legislación vigente, cuando un inspector crea -con bases razonables- que se ha cometido una falta contra este Reglamento o disposiciones subordinadas, podrá retener todo producto pesquero o envase objeto de dicha falta. Las partidas retenidas podrán ser confiscadas o remuestreadas y no podrán ser comercializadas hasta que el INAPE dictamine al respecto. Las partidas de productos que hayan sido inspeccionadas y declaradas como no aptas para consumo humano, deberán ser enviadas a las plantas habilitadas de harina de pescado u otro proceso autorizado, según los procedimientos indicados por el INAPE. El envío a reducción deberá ser fiscalizado por un representante del INAPE, que labrará un acta dejando asentada la actuación cumplida.

ART. 8º- Con el propósito de preservar la identidad de cualquier producto pesquero, un inspector podrá retener el mismo adjuntando un rótulo numerado sobre el cual esté escrito claramente;

1) la palabra "retenido";

2) un número de identificación;

3) una breve descripción del lote;

4) la fecha;

5) la firma del inspector. Se notificará a la empresa responsable del producto pesquero retenido, del procedimiento realizado y de las características del mismo. No se podrá alterar, mutilar o quitar un rótulo de cualquier producto pesquero o su envase, mover, vender o disponer de dicho producto, a menos que haya mediado un aviso de liberación por parte del INAPE.

ART. 9º- Cualquier persona física o jurídica que acredite un interés respecto a la decisión de un inspector en ocasión de una inspección realizada, podrá solicitar ante el INAPE, dentro de las veinticuatro horas, mediante escrito fundado, avalado por un profesional veterinario registrado por la empresa ante el INAPE, una nueva inspección. Si el área técnica correspondiente estima que existen motivos suficientes ordenará una reinspección y la decisión a que allí se arribe se considerará definitiva.

ART. 10- Ninguna reinspección podrá ser ordenada si el solicitante de la misma no ha acreditado de manera suficiente ante el Instituto que la identidad del producto pesquero motivo de la inspección ha sido preservada.

ART. 11- Cuando un inspector tenga bases suficientes para creer que el producto pesquero se ha deteriorado luego de la fecha en la cual fue inspeccionado o que no cumple con los requisitos de estas disposiciones, en cualquier otra forma, podrá inspeccionar nuevamente el mismo.

SECCION V - Infracciones

ART. 12- Serán consideradas infracciones a los efectos del presente Reglamento: a) falsificar, alterar o destruir cualquier declaración, certificado de inspección u otro documento emitido bajo este Reglamento o en disposiciones subordinadas; b) impedir o dificultar la acción de los inspectores del INAPE en el ejercicio de sus funciones específicas; c) proporcionar a la Inspección Veterinaria Oficial de la actividad pesquera información inexacta o negar información con relación a condiciones higiénico - sanitarias, cantidad o procedencia de las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración del pescado o productos derivados; d) elaborar o manipular productos pesqueros en violación con las disposiciones del presente Reglamento; e) permitir trabajar en los establecimientos a personas que no posean carné de salud; f) utilizar con destino a la alimentación humana, productos pesqueros que fueran encontrados no aptos para tal fin, por parte de la Inspección Veterinaria Oficial de la actividad pesquera; g) destinar al consumo humano productos pesqueros adulterados o falsificados; h) incumplir las regulaciones atinentes al etiquetado, rotulado o codificación de los productos pesqueros.

ART. 13- Adulterado. A los efectos de lo establecido en el inciso g) del Art. 12 se entiende por producto adulterado:

a) cuando se utilice en su preparación materias primas alteradas, no higiénicas o insalubres, o en otra forma, no aptas para el consumo humano;

b) cuando contiene sustancias tóxicas nocivas para la salud, tales como venenos, antisépticos, pesticidas o productos químicos o cualquier otro producto no aprobado;

c) cuando contiene aditivos alimentarios cuyo uso no fue aprobado por la autoridad competente o en cantidades superiores a los límites autorizados;

d) cuando ha sido industrializado, envasado o mantenido en condiciones no higiénicas y se haya contaminado;

e) cuando ha sido envasado en continente no higiénico o constituido por sustancias tóxicas que puedan convertirlo en perjudicial para la salud;

f) cuando se haya agregado cualquier sustancia que aumente el peso o volumen del producto o reduzca su calidad y valor nutritivo.

ART. 14- Será también considerada infracción cualquier otro acto, acción u omisión, que viole las disposiciones contenidas en este Reglamento o las normas subordinadas, que en aplicación de éste dicte el INAPE.

SECCION VI -Registro de Habilitación Sanitaria

ART. 15- Sólo podrán comercializarse los productos pesqueros y de la caza acuática cuyo procesamiento, transformación o almacenamiento se hubiere verificado en un establecimiento habilitado por el INAPE de acuerdo con lo establecido en los capítulos III, IV, V, VII, y VIII de esta reglamentación.

ART. 16- Los barcos pesqueros mayores de 10 TRB deberán encontrarse sanitariamente habilitados de acuerdo con lo establecido en el capítulo II de este reglamento.

ART. 17- El transporte de los productos de la pesca y caza acuática así como sus derivados deberá realizarse en vehículos habilitados a esos efectos por INAPE de acuerdo con lo dispuesto en el capítulo VI de esta reglamentación.

ART. 18- Todo establecimiento que fabrique hielo para ser utilizado en la actividad pesquera deberá estar habilitado por el INAPE.

ART. 19- Las habilitaciones sanitarias de barcos, depósitos de productos pesqueros, frigoríficos o no, plantas o transporte, tendrán la siguiente validez:

barcos: semestral
depósitos: semestral
plantas: anual
transporte: semestral.

Cuando una planta se encuentre sin operar por un período mayor de tres meses, deberá solicitar una nueva habilitación.

SECCION VII - Rotulado

ART. 20- Se entiende por rotulación toda inscripción leyenda o disposición que se imprima, adhiera o grabe a un producto o a su envase, envoltura o embalaje. Toda rotulación, así como el texto de las indicaciones o instrucciones que se acompañan al producto debe ser previamente aprobado por el INAPE.

ART. 21- Cualquier empaque o rótulo en productos nacionales o importados, deberá estar correcta y legiblemente marcado para indicar como mínimo:

a) denominación del producto con indicación del nombre común y científico de la o las especies intervinientes (que los componen);

b) nombre y dirección del establecimiento elaborador habilitado;

c) peso neto del producto a menos que el contenedor o rótulo indique que el contenido deberá ser pesado en el momento de la venta al público;

d) los ingredientes de cada envase cuando hay más de un ingrediente en el mismo, numerando en orden decreciente sus proporciones; e) en todos los productos importados figurar el Nº de registro del importador y el rótulo de "Aprobado por INAPE".

ART. 22- La información que luzca en las etiquetas o rótulos no debe inducir a error o engaño al consumidor.

ART. 23- Los rótulos para los productos y sub - productos de la pesca destinados al consumo interno deberán estar redactados en idioma castellano.

ART. 24- Los productos de procedencia extranjera deberán cumplir con lo establecido en el Art. 21 y contener además el nombre y domicilio del importador, fraccionador o distribuidor, así como la fecha de vencimiento.

ART. 25- Queda prohibido el uso de rótulos que tengan enmiendas, leyendas agregadas con caracteres diferentes a los tipográficos que correspondan a los mismos, así como la superposición de rótulos en los envases, salvo en los casos expresamente autorizados por el INAPE.

ART. 26- Las aprobaciones de los rótulos no podrán prolongarse más allá de la habilitación del establecimiento elaborador, motivo por el cual el retiro o pérdida de la habilitación sanitaria en forma definitiva de un establecimiento implicará la caducidad de la aprobación del rótulo.

SECCION VIII - Codificación

ART. 27- Los envases de productos pesqueros industrializados en el Uruguay deberán estar marcados en código de la siguiente manera:

a) el envase deberá estar marcado por la palabra INAPE seguida por el último dígito del año en curso y tres dígitos para indicar el día del año en el cual el pescado fue procesado;

b) el código deberá estar correcta y legiblemente marcado en parte visible del exterior del envase;

c) Los envases de productos pesqueros que hayan sido reempacados deberán estar marcados con el código inicial al cual se le agregará la letra R.

ART. 28- En las conservas cada envase debe ser identificado por un código indeleble, de fácil lectura y que no afecte adversamente la integridad del envase. El código debe indicar el establecimiento elaborador, fecha de producción según lo establecido en el Art. 26 y Nro. de procesamiento térmico del día. Dicho código deberá ser anotado en la correspondiente gráfica del termógrafo.

SECCION IX - Importaciones

ART. 29- La importación de productos pesqueros, sub-productos y derivados con destino a la alimentación humana y animal, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la presente sección, así como con el resto de la normativa en lo que corresponde, sin perjuicio de lo dispuesto por otros Organismos al respecto.

ART. 30- Los importadores deberán presentar por escrito la solicitud de importación ante el INAPE, proporcionando la información que le sea requerida.

ART. 31- El BROU no dará trámite a ninguna denuncia de importación de productos pesqueros, sub - productos y derivados con destino al consumo humano o animal, hasta contar con la correspondiente autorización por parte del Instituto.

ART. 32- A efectos de obtener la autorización a que refieren los artículos precedentes, el solicitante deberá presentar certificado sanitario oficial extendido o validado por la autoridad competente del país de origen, indicando asimismo medio de transporte y lugar de entrada al territorio nacional de la mercadería.

ART. 33- La Dirección Nacional de Aduanas permitirá el ingreso de las mercaderías al país contra entrega de la autorización definitiva del INAPE. Los productos y sub - productos pesqueros no podrán ser movilizados de los depósitos para el almacenaje de productos de la pesca habilitados por INAPE, sin previa autorización del Instituto. Los productos referidos en el presente artículo introducidos al país sin el cumplimiento de las disposiciones del mismo serán retenidos por el INAPE sin más trámite, y las firmas importadoras no tendrán derecho a indemnización ni reclamo alguno sin perjuicio de las sanciones legales que correspondan.

ART. 34- Los productos de la pesca que no tengan origen nacional bajo cualquier título al ingreso al territorio nacional y que a los fines comerciales adquieran la procedencia uruguaya, deberán contar con la intervención sanitaria preceptiva del INAPE.

CAPITULO II
DISPOSICIONES HIGIENICO SANITARIAS DE LAS OPERACIONES DE PESCA Y DESCARGA
SECCION I - PESCA

ART. 35- Los barcos pesqueros que no posean cámaras isotermas frigoríficas o que no puedan llevar hielo para conservación de la pesca que se obtiene, no podrán permanecer fuera de puerto efectuando dichas operaciones más de 24 horas.

ART. 36- Todas las bodegas en las cuales se almacene pescado y hielo deberán estar provistas de aislación suficiente como para proteger el pescado y el hielo de las condiciones atmosféricas.

ART. 37- El hielo utilizado en el enfriado del pescado en una embarcación, deberá ser fabricado con agua limpia, en establecimiento habilitado por el INAPE y deberá ser almacenado en la bodega de los buques pesqueros de tal forma que los riesgos de contaminación sean mínimos. Dicho hielo deberá estar finamente dividido.

ART. 38- En el momento que sea factible luego de la captura y lo antes posible, se deberá lavar el pescado y se lo colocará ordenadamente en cajas con suficiente hielo como para mantener temperaturas adecuadamente bajas hasta que sea entregado para su procesamiento.

ART. 39- Las cajas deberán contener la cantidad adecuada de pescado permitiendo suficiente espacio para el hielo, de modo que el pescado no sufra la presión de las cajas superiores.

ART. 40- Las especies que sean demasiado grandes como para ser almacenadas en cajas, deberán guardarse en áreas de almacenaje que formen parte de la estructura de la bodega, con hielo suficiente para mantener temperaturas adecuadamente bajas.

ART. 41- El hielo que haya sido previamente utilizado con algún otro propósito no podrá ser usado para enfriar pescado.

ART. 42- El pescado deberá ser almacenado y refrigerado tan rápidamente como sea posible luego de la captura.

ART. 43- Todo tratamiento para ser aplicado a la materia prima a bordo, diferente al que se describe en este reglamento, deberá ser aprobado por el INAPE previo a su puesta en práctica.

ART. 44- Los productos de la pesca no podrán ser transportados sobre la cubierta, salvo casos excepcionales debidamente fundados y autorizados por INAPE.

ART. 45- Las cajas empleadas para el transporte de pescado deberán estar hechas de material liso, no absorbente y resistente a la corrosión, que no tenga rajaduras ni hendiduras y deberán estar construidas de tal forma que permitan el drenaje y protejan al pescado de daños por aplastamiento cuando las cajas sean apiladas. Deberán contar con la aprobación del INAPE.

ART. 46- Las cajas que sean usadas para el transporte de pescado en una embarcación deberán encontrarse en buenas condiciones higiénico-sanitarias.

ART. 47- Las bodegas en las cuales se almacene pescado y hielo deberán:

a) estar provistas con sistema de drenaje para retirar el agua de deshielo y para asegurar que el pescado y el hielo no entran en contacto con el agua de sentina u otros contaminantes;

b) estar separadas de los compartimentos de máquina y otras áreas del buque por mamparos estancos, asimismo sus paredes serán de un material liso no poroso y fácilmente lavable.

ART. 48- Deberán proveerse facilidades sanitarias para la higiene del personal en las embarcaciones, y las mismas deberán mantenerse en buenas condiciones de limpieza e higiene.

SECCION II - Descarga

ART. 49- La descarga de pescado comenzará tan pronto como sea factible luego de la llegada del buque pesquero a puerto y la misma deberá ser autorizada por la Inspección Veterinaria Oficial de la actividad pesquera. Dicha descarga deberá insumir el menor tiempo posible de modo de proteger la captura, pudiendo la misma ser pospuesta si el inspector del INAPE entiende que las condiciones climáticas no son las adecuadas.

ART. 50- Se deberán tomar las máximas precauciones durante la descarga del pescado para prevenir la contaminación por combustible, vidrios y otros materiales indeseables.

ART. 51- Se deberán tomar precauciones para proteger el pescado de golpes y otros daños durante la manipulación, encajonamiento, almacenaje y la descarga.

ART. 52- Las bodegas en las cuales se almacena la materia prima y el equipo usado para la descarga deberán limpiarse y desinfectarse tan pronto como sea posible luego de la descarga, mediante el uso de agua potable o agua de mar limpia y agentes químicos aprobados por INAPE.

ART. 53- Cada vez que sea necesario a juicio de la Inspección Veterinaria Oficial de la actividad pesquera, se realizará una desinfección, desinsectación y desratización general de todo el buque pesquero. Los productos de limpieza, desinfectantes, insecticidas y toda sustancia que pueda presentar toxicidad, se almacenarán en locales o armarios provistos de cerrojo y se utilizarán sin riesgo de contaminación de los productos de la pesca. La empresa armadora deberá contar con un programa operativo de limpieza y sanitización general del buque pesquero, aprobado y monitoreado por el INAPE.

ART. 54- Las cajas de pescado que se desembarquen deberán ser cargadas directamente a vehículos que estén habilitados por el INAPE para este propósito.

ART. 55- Podrá ordenarse por parte del Inspector del INAPE, el retiro de los productos de la pesca que no cumplan con los requisitos higiénico - sanitarios establecidos.

ART. 56- Las personas ocupadas en la descarga de las embarcaciones deberán: a) usar ropa limpia e higiénica; b) observar prácticas sanitarias durante la operación; c) tener carné de salud; d) evitar todo tipo de contaminación del producto descargado.

ART. 57- Los buques factoría quedarán comprendidos cuando corresponda dentro de los alcances detallados en el Capítulo III, IV y V.

CAPITULO III
REQUISITOS PARA LA CONSTRUCCION Y EQUIPAMIENTO DE PLANTAS PROCESADORAS DE PESCADO

ART. 58- Las áreas que sean usadas para almacenar, clasificar, lavar, encajonar o enhielar materia prima, deberán estar separadas del área de procesamiento.

ART. 59- Las áreas que sean usadas para el almacenamiento de material de empaque deberán estar separadas de las áreas de trabajo y diseñadas de tal forma que protejan el material de empaque de toda contaminación y humedad.

ART. 60- Las áreas de trabajo húmedas deberán: a) tener la superficie de los pisos donde se reciba pescado, se guarde o procese construida en materiales impermeables, lavables, antideslizantes, atóxicos y de fácil limpieza y desinfección, unidos al muro sin formar ángulo con la pendiente adecuada para un correcto drenaje; b) tener las superficies internas de las paredes construidas de material liso, impermeable y de color claro, de una altura no menor a los dos metros y que pueda ser lavado a fondo.

ART. 61- El sistema de drenaje deberá ser de un tipo y tamaño suficiente para evacuar los efluentes del proceso y agua de las operaciones de limpieza y deberá estar equipado con trampas u otros artefactos que impidan la entrada de gases, insectos o roedores al edificio.

ART. 62- Los techos deben ser construidos y terminados de manera de evitar la acumulación de polvo y condensación, siendo a su vez de fácil limpieza.

ART. 63- Todas las aberturas estarán munidas de malla anti-insecto u otro sistema apropiado que evite la entrada de los mismos a salas de proceso.

ART. 64- Se deberán emplear sistemas de ventilación natural o mecánica que proveerán aire fresco, evacuarán olores indeseables, vapor y humo y evitarán la con-

densación en las salas donde se realiza el trabajo.

ART. 65- Las facilidades sanitarias para el personal que está manipulando productos de la pesca deberá ser del tipo y número aprobados por INAPE contando como mínimo con: a) gabinetes higiénicos que no podrán comunicarse directamente con las áreas de proceso; b) piletas higiénicas, con agua corriente y canillas de acción no manual, jabón líquido o en polvo y secadora de aire o toallas desechables; c) adecuada cantidad de agua potable con una presión mínima de 1,4 Kg/cm cuadrado; d) lavabotas a la entrada del área de proceso.

ART. 66- El agua no potable usada para producción de vapor, refrigeración, control de incendios y otros propósitos similares debe ser transportada por cañerías completamente separadas, perfectamente identificables (preferentemente con color) y de manera que se eviten conexiones con el sistema de agua potable.

ART. 67- El equipamiento para procesar productos de la pesca deberá contar con:

a) armazones construidas de superficies no corroíbles u otro material apropiado;

b) mesas construidas de tal forma que ellas y las áreas debajo de las mismas puedan ser fácilmente limpiadas;

c) no podrá usarse madera para la construcción de ninguna parte de un transportador u otro tipo de equipo como p.ej. palas, y pallets en zonas húmedas.

ART. 68- Si se utilizaren receptáculos para el depósito de residuos deberán ser impermeables, de material aprobado por el INAPE y cuando sea necesario para evitar la contaminación del establecimiento o de cualquier pescado que se procese allí, deberán tener tapas que ajusten perfectamente.

ART. 69- Los transportadores usados para el transporte de materia prima y productos deberán estar construídos de tal forma que la materia prima nunca sea transportada sobre el producto procesado o por superficies por las que pueda entrar en contacto con el pescado procesado.

ART. 70- Una intensidad mínima de iluminación de 220 lux deberá proveerse en todas las superficies de trabajo en las áreas de procesamiento. Las lámparas deberán estar protegidas para prevenir la contaminación del alimento en caso de roturas.

ART. 71- Se proveerán facilidades, en una ubicación conveniente, para la desinfección de los guantes protectores usados en las áreas de procesamiento.

ART. 72- Las tablas de corte, fileteado y desollado deberán estar construidas de un material que no sea madera, liso y sin hendiduras.

ART. 73- Las superficies que no sean tablas de corte, fileteado, desollado, en las cuales el pescado es procesado, deberán estar hechas de un material no absorbente y resistente a la corrosión, sin ser madera, y todas las uniones en dichas superficies deberán ser lisas e impermeables.

ART. 74- Los rótulos usados con el propósito de identificación del producto durante el procesamiento deberán ser de materiales aprobados por el INAPE, sin ser papel o cartón.

ART. 75- Las bandejas usadas para el procesamiento de pescado deberán ser de material resistente a la corrosión, sin ser madera, deberán tener superficies lisas sin rajaduras ni hendiduras.

ART. 76- Los equipos y utensilios empleados en la preparación y manipulación de los productos de la pesca deberán estar en buenas condiciones de uso, libre de toda corrosión, y el material y su construcción deberán asegurar la mejor condición sanitaria.

ART. 77- No podrán usarse en el procesamiento utensilios esmaltados ni mallas de alambre no aprobados por el INAPE.

ART. 78- El área de empaque deberá mantenerse seca y con una temperatura entre los 8ºC y 12ºC en plantas de procesamiento de productos refrigerados y congelados.

ART. 79- Las industrias deberán estar adecuadamente equipadas para garantizar que las operaciones de elaboración puedan llevarse a cabo sin que el producto sea detenido en ninguna fase del trabajo debido a la falta de capacidad de elaboración o almacenamiento.

ART. 80- Las fábricas de conservas deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo de forma eficiente, y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra de proceso de elaboración en una forma ordenada y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.

ART. 81- El diseño, tamaño, equipo y capacidad total de los autoclaves deberá haber sido aprobado por el INAPE y todas las operaciones deberán llevarse a cabo bajo una supervisión competente.

CAPITULO IV
REQUISITOS OPERATIVOS PARA ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE PESCADO FRESCO, CONGELADO, CONSERVAS Y PRESERVAS

SECCION I - Del personal

ART. 82- Toda persona ocupada en el manejo o procesamiento de pescado deberá poseer un carné de salud.

ART. 83- No podrá ser empleado en cualquier área de trabajo que implique un contacto directo con los productos de la pesca nadie que: a) se sepa que padece una enfermedad contagiosa; o b) se sepa que es un "portador" de alguna enfermedad; o c) tenga una lesión o herida infectada en alguna parte de su cuerpo.

ART. 84- Toda persona ocupada en el manejo o procesamiento de pescado deberá lavar sus manos con agua y jabón líquido o en polvo antes de comenzar su trabajo o al reingreso después de cualquier ausencia de su labor. Antes de ingresar al área de proceso deberá lavar cuidadosamente las botas. Se colocarán en lugares convenientes carteles indicadores, debiendo existir a su vez una adecuada supervisión al respecto.

ART. 85- Los empleados que manejen pescado con manos descubiertas, no deberán usar esmalte de uñas.

ART. 86- Todas las prendas impermeables deberán ser limpiadas adecuadamente luego de cada cambio de turno.

ART. 87- No se podrá fumar o salivar en el área de trabajo de un establecimiento.

ART. 88- Los guantes protectores usados por los empleados en las áreas de fileteado y empaque, deberán ser desinfectados en cada descanso durante los cambios de turnos.

ART. 89- Los empleados ocupados en las operaciones de procesamiento observarán buenos hábitos de limpieza y estarán provistos de vestimenta y calzado higiénicos correspondiente, los cuales mantendrán limpios. Quedan exceptuados los trabajadores ocupados en las salas de almacenamiento frigorífico, que deberán usar ropa exterior limpia.

SECCION II - Area de Trabajo

ART. 90- Se deberán mantener las facilidades sanitarias en forma satisfactoria y deberá haber disponible una cantidad suficiente de toallas desechables en cada gabinete higiénico y en las zonas de ingreso a las áreas de proceso.

ART. 91- Los desechos líquidos deberán ser eliminados de tal forma que los mismos sean inaccesibles a los insectos y que el abastecimiento de agua del establecimiento no sea contaminado. Deberá cumplir además con lo establecido en la normativa general vigente.

ART. 92- Los desperdicios y otros desechos deberán ser retirados continuamente del área de procesamiento y deberá disponerse de ellos en forma satisfactoria para el INAPE.

ART. 93- Si se utilizaren receptáculos para desperdicios deberán ser usados únicamente para los mismos.

ART. 94- No debe haber animales domésticos en los establecimientos que manejen productos de la pesca.

ART. 95- Cada establecimiento deberá tener un programa de control de roedores e insectos el que deberá incluir como mínimo: a) nombre del operario responsable de la supervisión; b) lista de pesticidas autorizados por INAPE.

ART. 96- No podrá almacenarse material o equipo innecesario en el área de trabajo de un establecimiento.

ART. 97- El área y predio alrededor y bajo el control de un establecimiento deberán ser mantenidos limpios y ordenados.

ART. 98- Los cepillos, escobillones, mangueras y todo otro equipo y materiales para limpieza deberán estar disponibles continuamente en el establecimiento.

ART. 99- Las cámaras de almacenamiento de materia prima para el procesamiento deberán ser mantenidas a una temperatura aprobada que oscile entre -0,5ºC y 2ºC.

ART. 100- Deberá mantenerse la identidad de todo pescado almacenado para procesamiento o en proceso.

ART. 101- En la secuencia del procesamiento de materia prima deberá intentarse que el pescado capturado con más antigüedad sea procesado en primer lugar.

ART. 102- La materia prima que espera ser procesada deberá ser mantenida bajo condiciones que impidan su deterioro, protegida contra todo tipo de contaminación o daño.

ART. 103- El pescado entero o con piel deberá ser lavado adecuadamente antes del procesamiento.

ART. 104- Las cajas conteniendo filetes o pescado en otras etapas de procesamiento no deberán ser apoyadas directamente sobre el piso.

ART. 105- Unicamente hielo limpio, hecho con agua proveniente de una fuente aprobada podrá ser utilizado en un establecimiento de pescado fresco o congelado. El hielo utilizado deberá estar finamente dividido.

ART. 106- El flujo de productos deberá ser continuo, evitando demora o almacenajes intermedios. Normalmente, no se deberá permitir que transcurran más de 3 horas desde el inicio del procesamiento de la materia prima al inicio del congelamiento del producto final; la temperatura de los productos en procesamiento deberá ser controlada y mantenida tan baja como sea posible, no superando los 10ºC.

ART. 107- Los pisos de áreas de trabajo deberán mantenerse limpios y deberán ser lavados y desinfectados luego de cada turno.

ART. 108- El equipo incluyendo las cintas transportadoras y las mesas que entren en contacto con el pescado que sea procesado, sin ser pescado empacado, deberá ser limpiado y desinfectado al final de cada jornada.

ART. 109- En los establecimientos para pescado fresco y congelado, todo el equipo y utensilios usados en las operaciones de dichos establecimientos, deberán conservarse en buenas condiciones de mantenimiento y sanidad.

ART. 110- El pescado o producto pesquero no podrá ser retirado del equipo congelador hasta que haya alcanzado una temperatura de -18ºC o inferior en su centro.

ART. 111- El glaseado deberá ser conducido en forma higiénica y eficiente.

ART. 112- Las empresas pesqueras deberán contar en los plazos que se determine un sistema de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP), respaldado y firmado por un profesional veterinario responsable de la aplicación de los criterios de sanidad pesquera frente al INAPE. No obstante, la integración de los equipos HACCP a nivel de empresas que se acojan al sistema, tendrá preferentemente carácter inter y multidisciplinario.

CAPITULO V
REQUISITOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE PESCADO CONGELADO

ART. 113- Las cámaras en las cuales se almacena el pescado congelado deberán mantenerse a una temperatura tal que garantice -18ºC en el centro del producto. Deberán estar equipadas con sistemas de registro de la temperatura de fácil lectura y deberá colocarse el sensor de la temperatura en la zona en que la misma sea más elevada. Las temperaturas en las cámaras de almacenamiento deberán ser leídas, registradas y fechadas por lo menos cada 2 horas, y deberá guardarse un registro de dichas temperaturas por un período de por lo menos 12 meses.

ART. 114- Cada cámara de almacenamiento deberá estar equipada con un termómetro preciso u otro instrumento para medir y registrar la temperatura, colocado de tal forma que indique la temperatura promedio representativa del aire de la cámara.

ART. 115- El pescado congelado deberá ser protegido para minimizar el aumento en las temperaturas del producto cuando esté fuera del área frigorífica.

ART. 116- No podrán guardarse en las cámaras para almacenamiento de productos de la pesca congelados, artículos que puedan tener efecto perjudicial sobre los mismos.

ART. 117- Deberá mantenerse un registro de la identidad y fecha de congelado del pescado almacenado.

ART. 118- El pescado congelado deberá ser almacenado de tal forma que permita el acceso a todos los productos almacenados.

ART. 119- El pescado congelado deberá ser almacenado a una distancia suficiente del piso, paredes y techo de las cámaras de manera de permitir una adecuada circulación del aire.

ART. 120- El descarchado de hielo del equipo de refrigeración en las áreas de almacenamiento congelado se efectuará de la forma necesaria como para mantener la temperatura del aire a -18ºC o inferior.

ART. 121- Se deberán tomar precauciones para evitar pérdidas de frío e ingreso de humedad a través de puertas de cámaras de almacenamiento de productos congelados.

ART. 122- Sólo se introducirán a cámara de almacenamiento productos pesqueros congelados y con una temperatura de -18ºC en el centro del producto.

CAPITULO VI
REQUISITO PARA VEHICULOS A SER USADOS PARA EL TRANSPORTE DE PESCADO

ART. 123- Cuando se transporte pescado destinado al consumo humano, no se permitirá la presencia de otro material en la caja del vehículo.

ART. 124- Inmediatamente después de la descarga de un vehículo, la caja del mismo deberá ser lavada a fondo y desinfectada.

ART. 125- El pescado fresco deberá ser transportado en cajas de plástico o de otra forma que cuente con la aprobación del INAPE.

ART. 126- Las cajas plásticas usadas para el transporte de pescado fresco deberán estar limpias y en condiciones sanitarias.

ART. 127- Durante el transporte, el pescado fresco deberá mantenerse a una temperatura entre -1ºC y 3ºC.

ART. 128- Los vehículos para el transporte de productos de la pesca, serán categorizados de la manera que a continuación se indica, debiendo cumplir además con las siguientes condiciones:

a) Vehículo Categoría "A" autorizados a transportar pescadocongelado y eventualmente pescado fresco para consumo humano:

1) las paredes de la caja de vehículos refrigerados deberán estar aisladas y la superficie interna deberá ser lisa y de un material que cuente con la aprobación del INAPE, además deberá ser completamente impermeable en todas las uniones y con puntas redondeadas;

2) deberán tomarse previsiones para evitar el drenaje directo al exterior durante el transporte de pescado fresco;

3) el equipo de refrigeración deberá ser apto para mantener una temperatura constante del aire dentro de la caja del vehículo y adecuada para el producto transportado;

4) deberá proveerse equipo capaz de registrar con precisión la temperatura del aire dentro de la caja del vehículo y que sea claramente legible desde el exterior;

5) se deberán tomar las precauciones necesarias para que durante su transporte la temperatura de los productos congelados no sea superior a los -18ºC.

6) el almacenaje de pescado congelado para el transporte deberá efectuarse de tal forma que facilite una circulación satisfactoria de aire enfriado.

b) Vehículos Categoría "B" autorizados a transportar pescado fresco para consumo humano:

1) las paredes de la caja del vehículo deberán ser aislantes y las superficies internas deberán ser lisas, de un material que cuente con la aprobación del INAPE, completamente hermética en todas las uniones y con bordes redondeados;

2) deberán tomarse previsiones para evitar el drenaje directo al exterior durante el transporte de pescado fresco.

c) Vehículos Categoría "C" autorizados a transportar desperdicios, pescado para consumo animal, para fabricación de fertilizantes o para otros propósitos que no incluyan el consumo humano:

1) la superficie interior de vehículos con caja cerrada deberá ser lisa, de un material no poroso y resistente a la corrosión, exceptuando la madera, con bordes redondeados y uniones que permitan una fácil y eficiente limpieza;

2) se deberán tomar previsiones para evitar el escape de líquidos de drenaje al exterior;

3) los vehículos con caja abierta deberán contar con una lona impermeable, la cual deberá mantenerse limpia y cubrir la totalidad de la carga;

4) la caja deberá estar dividida en compartimientos de no más de 2 mts. de largo. Las reparticiones deberán ser hechas de material liso, no poroso y resistente a la corrosión, exceptuando la madera, y contar con la aprobación del INAPE.

CAPITULO VII
REQUISITOS OPERATIVOS PARA ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE CONSERVAS DE PRODUCTOS MARINOS

ART. 129- Los establecimientos dedicados a la elaboración de conservas cumplirán a su vez y cuando así correspondiere, con los requisitos del capítulo III del presente Reglamento.

ART. 130- Las conservas deberán ser elaboradas con materia prima de buena calidad, preparadas en envases adecuados y herméticos y tratadas térmicamente con el objeto de que permanezcan atractivas e inocuas para consumo humano, durante un largo tiempo en condiciones normales.

ART. 131- Las fábricas deberán regular el volumen de materia prima que reciban con el objeto que sus suministros no lleguen a ser excesivos para poder ser elaborados, mientras el pescado se mantiene en condiciones excelentes de calidad.

ART. 132- Las fábricas deberán disponer para el almacenado de materia prima, de cámara de refrigeración, congelado, o ambas según el caso, acorde a sus necesidades.

ART. 133- Cuando el pescado sea eviscerado, descabezado, despellejado, desosado o partido en porciones para la conserva, todas estas operaciones deberán efectuarse en una forma limpia e higiénica, y deberán, igualmente, realizarse con sumo cuidado para evitar que se estropee la calidad del producto o que éste se desnaturalice indebidamente.

ART. 134- Los moluscos bivalvos deberán lavarse antes de ser desconchados.

ART. 135- Deberá ponerse especial cuidado de que los fragmentos de conchas, arena, etc., sean eliminados totalmente de la carne de los mariscos.

ART. 136- Los métodos que se empleen para precocer o ahumar el pescado o los mariscos para conservas, deberán escogerse de tal forma que produzcan los efectos deseados con un mínimo de retraso y manipulación.

ART. 137- El enfriamiento de pescados, mariscos precocidos y ahumados en caliente, deberá efectuarse lo más rápidamente posible y en condiciones tales que se impida la contaminación del producto.

ART. 138- Las soluciones que se utilicen para tratar los productos en salmuera, soluciones de otras clases, o agentes preservantes o aromatizantes como operación previa a la conserva, deberán renovarse y los recipientes y aparatos utilizados deberán limpiarse perfectamente a intervalos frecuentes.

ART. 139- Los aditivos o productos químicos utilizados en las soluciones para sumergir los productos deberán estar autorizados por el INAPE.

ART. 140- Los recipientes en los que se envasen los productos pesqueros deberán ser de un material adecuado y construidos de tal forma que puedan cerrarse fácilmente y hacerse herméticos para impedir la entrada de cualquier sustancia contaminante. Los recipientes para el pescado envasado deberán satisfacer los siguientes requisitos: a) deberán proteger el contenido contra toda contaminación producida por microorganismos o cualquier otra sustancia; b) sus superficies interiores no deberán reaccionar con el contenido en ninguna forma que pueda perjudicar al producto o a los recipientes; c) sus superficies exteriores serán resistentes a la corrosión en cualesquiera condiciones posibles de almacenamiento; d) ser lo suficientemente sólidos para resistir todos los esfuerzos mecánicos y térmicos que puedan producirse durante el proceso de envasado y resistir, también, cualquier daño físico que puedan sufrir durante la distribución; e) poderse abrir y vaciar fácilmente.

ART. 141- Los envases para el pescado en conserva, deberán ser de un tamaño y forma adecuados para la cantidad y la clase de producto que haya que envasar, y cuando sea necesario, estar revestidos de un barniz sanitario adecuado.

ART. 142- Los envases y las tapas deberán inspeccionarse inmediatamente antes de pasar a las máquinas de llenado, o mesas de envasado, para asegurarse que estén perfectamente limpios y sin desperdicios visibles.

ART. 143- Cuando el envasado de pescado o mariscos se haga manualmente deberá haber un suministro continuo de materia prima y de envases vacíos al alcance adecuado de todos los envasadores. Los envases llenos se inspeccionarán y agrafarán de inmediato. Se evitará la acumulación de materia prima o de envases llenos en la mesa de envasado.

ART. 144- El pescado en conserva deberá producirse con un vacío suficiente para impedir que los recipientes se deformen cuando se les someta a una temperatura alta, o a una baja presión atmosférica, que puedan experimentar durante su transporte, almacenamiento o comercialización.

ART. 145- Toda fábrica de conservas establecerá procedimientos que impidan que el pescado en conserva pueda ser transportado accidentalmente, sin pasar por las autoclaves, a la zona de almacenamiento.

ART. 146- El tratamiento térmico se iniciará preferiblemente antes que transcurra una hora a partir del momento en que los envases hayan sido cerrados herméticamente.

ART. 147- Se efectuarán inspecciones periódicas para asegurarse que las autoclaves están equipadas y funcionando en tal forma que proporcionen un tratamiento térmico completo y eficaz.

ART. 148- Todas las autoclaves de vapor dispondrán de un termómetro de precisión, de un manómetro y de un registrador de tiempos y temperaturas. En la sala de las autoclaves se instalará un reloj de precisión, en un lugar bien visible. Las temperaturas de las autoclaves deberán obtenerse únicamente de los termómetros de precisión.

ART. 149- Se llevará registro permanente del tiempo, temperatura y presión y otros detalles pertinentes a cada carga que entra en la autoclave, fecha, número del autoclave, clase de producto tratado, código, tamaño del envase y cantidad de latas. Estos registros quedarán a disposición del INAPE por dos años.

ART. 150- Los productos envasados en recipientes de distinto tamaño y en diferentes coberturas no deberán tratarse juntos en la misma autoclave.

ART. 151- El tiempo de tratamiento térmico no se iniciará hasta que haya transcurrido el tiempo mínimo seguro de purga y la temperatura del autoclave haya alcanzado exactamente el nivel establecido para el tratamiento especificado.

ART. 152- Cuando se traten los productos envasados en recipientes de vidrio, se cuidará que la temperatura inicial del agua en la autoclave sea ligeramente inferior a la del producto que se carga. Antes de que aumente la temperatura del agua, se aplicará la presión de aire. Igualmente se cuidará que la temperatura del agua no disminuya hasta tal punto, que exista el peligro que pueda romperse el vidrio debido a un cambio brusco de la temperatura.

ART. 153- El pescado envasado, después de haber sido sometido a tratamiento térmico, deberá enfriarse en agua a presión, la que será potable y clorada.

ART. 154- Las conservas tratadas térmicamente, no deberán manipularse innecesariamente antes de que estén frías y completamente secas. En ningún caso se manipulará bruscamente ni en una forma tal que sus superficies queden expuestas a la contaminación.

ART. 155- Los procesos térmicos aplicados en la esterilización comercial serán aprobados por el Servicio Veterinario Oficial de la actividad pesquera, cumpliendo con los requisitos establecidos.

ART. 156- Deberán examinarse muestras de conservas de cada lote, con el fin de asegurar que no existan envases defectuosos.

ART. 157- Los materiales que se utilicen para el etiquetado y embalado del pescado en conserva no deberán contribuir a la corrosión del envase. Las cajas que se utilicen serán de dimensiones correctas y lo suficientemente resistentes para protegerlo durante la distribución.

ART. 158- Todo envase individual que contenga pescado o mariscos en conserva, llevará además de lo estipulado en el Art. 21, marcas en relieve o tinta indeleble, donde conste el número del establecimiento elaborador, el código identificatorio del producto, fecha y turno de producción según lo especificado por el INAPE.

ART. 159- Las marcas en clave que figuren en los envases del pescado en conserva, deberán -igualmente- indicarse en las cajas en que hayan sido embaladas, según codificación del INAPE.

ART. 160- El pescado en conserva se almacenará de tal forma que se mantenga seco y no se exponga a temperaturas extremas.

ART. 161- Las conservas no podrán librarse a la venta antes de los 20 días de su producción.

ART. 162- Las etiquetas contendrán la siguiente información:

a) producto;

b) especie (nombre vulgar y científico);

c) tipo de producto;

d) ingredientes aditivos;

e) peso neto;

f) peso escurrido;

g) nombre y dirección de la empresa.

ART. 163- Toda la información que luzca en las etiquetas debe ser legible y su diseño y formato no debe inducir a error o engaño al consumidor. Sólo podrán utlizarse etiquetas que cuenten con la aprobación del INAPE.

CAPITULO VIII
REQUISITOS OPERATIVOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE SALAZON, SECADO Y AHUMADO

ART. 164- La sal a utilizarse en el proceso de salazón responderá a un análisis que arroje como mínimo un 97% de pureza expresada en cloruro de sodio; estará libre de suciedad y humedad excesivas y no contendrá impurezas químicas tales como sales de magnesio y calcio que sobrepasen el 1%. El INAPE tomará muestras cada vez que lo considere necesario para constatar el grado de pureza y determinar la contaminación que pudiera tener.

ART. 165- Queda prohibido preparar, manipular, secar o ahumar pescados o preparaciones en establecimientos que no fueren habilitados para tales fines.

ART. 166- La preparación del pescado se llevará a cabo en forma higiénica, debiendo lavarse las partes resultantes de tal manipulación antes de someterlas a la salazón.

ART. 167- La salmuera utilizada en la curación y envasado del pescado salado en salmuera se hará con sal limpia y de primer uso.

ART. 168- Terminada la salazón ésta será examinada por un Inspector del Instituto, el que, de juzgar apta para el consumo humano la producción obtenida, procederá a su sellado utilizando al efecto el elemento apropiado que establecerá el INAPE. Toda pieza no indicada por el sellado u otra identificación será retirada en el acto. En el caso de exportación, se extenderá el Certificado correspondiente.

ART. 169- El envasado del pescado salado, o seco salado se hará de forma que se protejan sus buenas condiciones sanitarias y bromatológicas.

ART. 170- Para el ahumado de los productos de la pesca, sólo podrán utilizarse leña, virutas o aserrín de maderas duras que no desprendan malos olores. En ningún caso se utilizarán las maderas resinosas.

ART. 171- Los productos de la pesca ahumados deberán ser mantenidos a temperaturas de refrigeración no superiores a 5ºC.

ART. 172- Cada unidad deberá estar protegida por un envase sanitario, identificado con una etiqueta en la que se indique: especie utilizada, fecha de elaboración y fecha de vencimiento; nombre, dirección y número de fabricante; contenido neto aproximado. Esta tarjeta será requisito

fundamental para comercializar los productos ahumados. Las unidades que no cumplan con esta exigencia serán retiradas en el acto.

ART. 173- El servicio de Inspección fiscalizará las plantas de ahumado, métodos de ahumado, envases utilizados y máximos períodos de comercialización de estos productos, así como sus condiciones de almacenamiento.

CAPITULO IX
SANCIONES

ART. 174- Las infracciones al Reglamento de Inspección de Productos Pesqueros serán sancionadas por el Instituto Nacional de Pesca, de conformidad con las leyes Nº 13.833, de 29 de diciembre de 1969 y Nº 16.736, de 5 de enero de 1996.

ART. 175- Derógase el decreto del Poder Ejecutivo Nº 663/987 de 4 de noviembre de 1987, sin perjuicio de lo preceptuado por el decreto Nº 315/994, de 5 de julio de 1994.

ART. 176- Comuníquese, etc.

CAPITULO XV
HUEVOS Y DERIVADOS
Sección I
DEFINICIONES

Artículo 15.1.1. - Huevo. Es el producto generado en el aparato reproductor de la especie aviar Gallus domesticus (gallina).

Cuando provenga de otras aves se designará con el nombre de la especie a la que pertenece.

Artículo 15.1.2. - Huevo fresco. Es aquel que, siendo apto para el consumo humano, no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación con excepción de la climatización del ambiente a temperatura entre 8 y 15ºC y humedad relativa entre 70 y 90%.

Artículo 15.1.3. - Huevo conservado. Es el que ha sufrido un proceso físico o químico con el fin de mantener su aptitud como alimento.

Artículo 15.1.4. - De acuerdo al proceso de conservación, los huevos conservados se pueden presentar de las siguientes formas:

a) refrigerados;

b) refrigerados estabilizados;

c) conservados por otros métodos (físicos o químicos).

Artículo 15.1.5. - Huevo refrigerado. Es el que ha sido sometido a la acción del frío, a una temperatura entre 0 y 2ºC y una humedad relativa entre 80 y 90% durante 60 días. Al retiro de la cámara debe realizarse un estudio ovoscópico previa comercialización.

Artículo 15.1.6. - Huevo refrigerado estabilizado. Es el huevo conservado por frío en ambientes gaseosos especiales tales como anhídrido carbónico, nitrógeno u otros gases inertes autorizados, indicándose en la etiqueta o rótulo el sistema o elemento estabilizador empleado.

Artículo 15.1.7. - Huevo líquido. Es el huevo genuino privado de la cáscara en condiciones adecuadas de higiene, que conserva las proporciones naturales de clara y yema mezcladas en forma homogénea. Puede ser adicionado de los aditivos alimentarios autorizados en este reglamento. Debe sufrir un tratamiento de pasterización aprobado y expenderse adecuadamente envasado.

Artículo 15.1.8. - Huevo deshidratado o desecado en polvo o escamas. Es el huevo líquido pasterizado privado de la mayor parte de su humedad.

Artículo 15.1.9. - Se distingue los siguientes productos deshidratados: huevo entero, yema y clara.

Sección II
DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 15.2.1. - El huevo fresco debe satisfacer las siguientes exigencias:

a) provenir de animales sanos;

b) presentar cáscara íntegra, limpia, sin lavar, forma y textura normal;

c) por examen a trasluz debe observarse: cáscara poco porosa, sin fracturas ni astilladuras; cámara de aire ubicada en el extremo romo del huevo, con posición fija, sin tendencia a burbujear o desplazarse y con una altura máxima de 9 mm.; yema apenas perceptible, sin movimiento y sin adherencias a la cáscara; clara transparente y homogénea;

d) por examen abierto, debe estar exento de olor, sabor y color extraños; la yema bien centrada, esferoidal y furgente; el escalón de separación entre los distintos tipos de albúmina será neto; el contenido de nitrógeno amoniacal debe estar comprendido entre 2 y 3 mg/kg.

Artículo 15.2.2. - Se aceptan para consumo humano huevos en cuya cáscara se encuentre suciedad y/o una mancha localizada que abarque aproximadamente hasta 1/32 de la superficie y cuando las manchas están esparcidas, ellas pueden ocupar 1/16 de la misma.

Artículo 15.2.3. - Se prohíbe para consumo humano los huevos que presenten las siguientes características:

a) anormalidades en la clara; huevos que presenten manchas de sangre y/o similares;

b) anormalidades en la yema; se distinguen:

- puntos o zonas definidas en la superficie de la yema;

- puntos o manchas bien desarrolladas y otros defectos graves, tales como una yema olivácea;

- desarrollo del disco germinal de la yema de un huevo fecundado, que ha avanzado hasta el punto en que es claramente visible en forma de una mancha o zona circular;

- sangre originada por el desarrollo del disco germinativo de un huevo fecundado o por cualquier otra razón;

c) no se permitirá huevos con cáscara sucia, entendiéndose por tal aquel huevo cuya cáscara presenta suciedad pegada a ella, manchas destacadas o manchas moderadas que abarquen más de 1/8 de su superficie.

Artículo 15.2.4. - Los huevos se clasifican por su tamaño de la siguiente manera:

Denominación	Masa en g/unidad	
	Mínima	Máxima
Jumbo	69	-
Extra grande	62	68
Grande	55	61
Mediano	47	54
Pequeño	42	46

La masa mínima por huevo se calcula partiendo del valor de la masa mínima por docena.

Se admite un margen de un 10% de huevos correspondientes, por su masa, a la escala siguiente inferior a la escala con que se rotula el envase. De mezclarse huevos de escalas salteadas dentro de un envase, éste deberá rotularse con la escala del menor de los huevos que contiene.

Artículo 15.2.5. - Los huevos deberán rotularse con la denominación que corresponde al tamaño, y el número de huevos por caja.

Artículo 15.2.6. - La humedad de los productos deshidratados detallados en el artículo 15.1.9. no puede exceder los valores indicados a continuación:

	Sin antihumectante	Con antihumectante
Huevo entero	8%	5%
Yema	5%	3%
Clara	8%	

Artículo 15.2.7. - Todos los productos a que se refiere este Capítulo deben presentar las siguientes características:

pH de la clara	7.9 - 9.6
pH de la yema	6.1 - 6.9
Salmonella	ausencia en 20 g.

Artículo 15.2.8. - En todo establecimiento productor de huevos líquidos, congelados o deshidratados, inmediatamente antes del uso, debe efectuarse el lavado de los huevos con cáscara en flujo continuo de agua potable y detergente, luego en agua conteniendo 150 mg/l de cloro activo y finalmente en agua potable.

La exigencia establecida en el inciso anterior rige también para los establecimientos elaboradores de alimentos que usen huevos como ingredientes.

Artículo 15.2.9. - Se admite la eliminación de la glucosa en la clara líquida por procedimientos adecuados con enzimas autorizadas o por fermentación previa al secado.

Artículo 15.2.10. - En caso de realizar desecación, el huevo líquido o sus componentes por separado, deben ser sometidos a pasterización a 60ºC durante 3.5 minutos.

Sección III
DISPOSICIONES PARTICULARES

Artículo 15.3.1. - Los huevos se clasifican por su color en:

Código de Denominación	Características de la cáscara
X	Totalmente blanca, sin excepción.
Y	Marrón en todas sus tonalidades
Z	Puede ser blanca, blanca amarronada o marrón en porcentaje no determinado de cada uno de los tipos.

Artículo 15.3.2. - Los huevos se clasifican por su calidad de la siguiente manera:

Código de especificaciones para cada factor de calidad

Factor de calidad	Calidad "AA"	Calidad "A"	Calidad "B"	Calidad "C"
Cáscara	Limpia. Sin roturas y/o astilladuras. Prácticamente normal.	Igual a la categoría "AA"	Ligeramente manchado. Sin roturas y/o astilladuras. Puede ser ligeramente anormal.	Moderadamente manchado. Sin roturas y/o astilladuras. Puede ser anormal.
Cámara de aire	Hasta 3 mm. Prácticamente regular.	Hasta 5 mm. Prácticamente regular.	Hasta 9 mm. Prácticamente regular.	Más de 9 mm. Puede tener burbujas y/o puede ser trémula.
Clara	Transparente. Firme (altura 72 unidades Haugh o más)	Transparente. No tan firme (60 ó 71 unidades Haugh)	Transparente. Puede estar ligeramente débil (31 a 59 unidades Haugh)	Puede ser aguada. Puede tener burbujas, débil (25 a 30 unidades Haugh)
Yema	Zona de contorno ligeramente definida. Libre de defectos.	Zona de contorno regularmente definida. Libre de defectos.	Contorno bien definido. Ligeramente agrandada sin que se rompa la membrana vitelina. Ligeramente ablandada.	Contorno claramente visible. Puede ser agradable y aplanada sin que se rompa la membrana vitelina.

Artículo 15.3.3. - Cuando se desee incorporar la clasificación de los huevos en la rotulación del envase, se seguirá el siguiente orden de códigos: Calidad, Tamaño, Color de Cáscara. Ejemplo: A-Extra-Z. Se podrá agregar información complementaria para facilitar la comprensión de la codificación por parte de los consumidores.

Artículo 15.3.4. - Las siguientes especificaciones se considerarán causales de descalificación a efectos de la clasificación, en cuyo caso no se podrá utilizar designaciones de calidad:

a) con relación al color. Sólo se permitirán huevos blancos y/o marrones en todas sus tonalidades, no permitiéndose ningún otro color de cáscara que escape a los definidos en el artículo 15.3.1.;

b) con relación a la calidad. Porcentajes permitidos. El 90% de los huevos serán de la calidad indicada o corresponderán a la escala siguiente superior. Se admitirá hasta un 10% de los huevos con una calidad de la escala siguiente inferior. No se permitirán huevos de calidades salteadas;

Ejemplo: Para huevos tipificados como «AA» se permite: «AA»... 90% - «A» ... 10% - «B» ... No se permite - «C» ... No se permite.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nº INS. Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
522	Aluminio y potasio de, alumbre de sulfato	Huevos en polvo	200
554	Aluminio y sodio, silicato de	Huevos en polvo	Nse
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5
341i	Calcio, -(mono), fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5
450vii	Calcio, (mono) difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de	Huevos líquidos	10000P2O5
452iii	Calcio y sodio, polifosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5

341iii	Calcio, -(tri) fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5
450iv	Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de	Huevos líquidos	10000P2O5
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Huevos líquidos	10000P2O5
551	Silicio dióxido, sílice	Huevos en polvo	Nse
450i	Sodio -(di) difosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5
451i	Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5
452i	Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5
450ii	Sodio -(tri) difosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5

-.-.-.-.-.-.-.

CAPITULO XVI
LECHE Y DERIVADOS
Sección I
LECHE
Definiciones para la leche

Artículo 16.1.1. - Leche. Con esta denominación genérica se identifica el producto de la secreción mamaria natural obtenido por uno o varios ordeños, sin adición ni sustracción alguna.

A los efectos de este título, se entiende por leche, sin otro calificativo, el producto integral del ordeño total e ininterrumpido de vacas lecheras sanas, adecuadamente nutridas y no fatigadas, recogida en forma higiénica y sin contener calostro.

El producto del ordeño de otros animales deberá designarse agregando al nombre genérico de leche el de la especie que la produjo, tal como: leche de yegua, leche de oveja, leche de cabra, etc.

Disposiciones generales para leche.

Artículo 16.1.2. - La leche se considera no apta para la alimentación y la elaboración de cualquier producto alimenticio cuando:

a) sea producto de ordeños parciales o interrumpidos;

b) provenga de animales enfermos, desnutridos o cansados;

c) haya sido obtenida o manipulada por personas que padezcan o sean portadoras de enfermedades trasmisibles;

d) contenga calostro, pus o sangre;

e) presente caracteres físicos o sensoriales anormales;

f) se hubiera obtenido de animales que se hallen en el período comprendido entre los doce (12) días anteriores y los diez (10) días siguientes a la parición;

g) haya sido obtenida, depositada o manipulada en contravención a cualquiera de las disposiciones que rigen su producción y transporte;

h) no se observen las más rigurosas condiciones de higiene en cualquier etapa de la manipulación;

i) el límite de células somáticas sea superior a 1.000.000 por ml.;

j) contuviere sustancias tóxicas, gérmenes patógenos, antibióticos, residuos de plaguicidas o un tenor microbiano superior al máximo establecido en este título;

k) contenga cualquier contaminante en una concentración superior a la establecida en el presente título.

Toda vez que la Dirección de Bromatología detecte en la leche destinada al consumo, en su estado crudo, alguna de las circunstancias que se indican en este artículo, se procederá en forma inmediata a declararla inepta para la alimentación y se cumplirán los procedimientos tendientes a su eliminación, desnaturalización o decomiso.

Artículo 16.1.3. - Desde el punto de vista de sus propiedades físicas y químicas, la leche cruda deberá responder a las siguientes características:

a) su materia grasa no será inferior a 2.9% en los meses de abril a agosto y a 2.7% en el resto del año;

b) el extracto seco no graso no será inferior a 8.5%;

c) su densidad estará comprendida entre 1.028 y 1.034 g/ml a 15ºC;

d) el índice crioscópico no superior a -0.510;

e) su acidez se encontrará comprendida entre 14 y 18 grados de acidez Dornic;

f) respecto a la prueba de lactofiltro, se encuadrará en los valores clasificatorios utilizados en el país;

g) los caracteres sensoriales serán los propios del producto en forma natural;

h) no corte a la prueba del alcohol cuando se mezclan partes iguales de leche y alcohol a 68ºG.L., a 15ºC, aplicable a leches no refrigeradas en el tambo y de acidez superior a 14º Dornic.

Artículo 16.1.4. - Desde el punto de vista microbiológico, la leche cruda deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

a) el recuento de unidades formadoras de colonias por ml, de bacterias aerobias mesófilas, no deberá sobrepasar el límite de 5×10^6 ufc/ml;

b) el contenido de coliformes totales no deberá sobrepasar el límite de 10^4 por ml.;

c) se admitirán hasta 10^3 ufc de Staphylococcus aureus por ml.

Artículo 16.1.5. - Los requisitos que se mencionan en los artículos 16.1.3. y 16.1.4. se establecen tomando en cuenta las variaciones estacionales y las peculiaridades de las distintas zonas del país, y podrán adecuarse cuando estudios u otras circunstancias así lo aconsejen.

Artículo 16.1.6. - La leche que no reuniera las características que prescribe el artículo 16.1.3. podrá ser destinada a los siguientes usos:

a) industrialización para la obtención de productos destinados al consumo humano;

b) industrialización con destino no humano.

Artículo 16.1.7. - La leche que se destina al consumo no podrá expenderse en estado crudo, requiriendo invariablemente su tratamiento previo por el proceso de pasterización u otro de naturaleza similar autorizado que asegure los mismos resultados en materia de higiene, conservación, ausencia de gérmenes patógenos y reducción de la flora banal al nivel más bajo posible.

Artículo 16.1.8. - La leche y la crema aptas para el consumo, serán sometidas de inmediato al procesamiento que corresponda. Cuando el mismo, no se realice de inmediato se deberá someter la higienización y mantenerse en tanques isotérmicos a temperatura inferior a 5ºC.

Artículo 16.1.9. - La leche destinada al consumo procederá, en todos los casos, de tambos autorizados por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca. Queda prohibido a los productores recibir en sus establecimientos leche procedente de otros tambos no autorizados. La constatación de esta circunstancia determinará la configuración de falta grave.

Leche tratada térmicamente.
Definiciones para leche tratada térmicamente.

Artículo 16.1.10. - Según el tratamiento térmico al que hayan sido sometidas, se distinguen los siguientes tipos de leche:

a) leche pasteurizada;

b) leche UHT (UAT);

c) leche esterilizada.

Artículo 16.1.11. - Leche pasteurizada. Es la leche que ha sido sometida al tratamiento definido en el artículo 1.3.9. de este título.

Artículo 16.1.12. - Leche esterilizada. Es la leche que luego de ser estandarizada, homogeneizada, preesterilizada y envasada, es sometida a un proceso de esterilización industrial que asegure su conservación por un tiempo prolongado y la ausencia de gérmenes patógenos, toxicogénicos y microorganismos capaces de proliferar en ella.

Artículo 16.1.13. - Leche homogeneizada. Es la leche que previa o posteriormente a su tratamiento térmico ha sido tratada de manera que asegure la partición de los glóbulos de materia grasa de forma que por reposo no menor de 48 horas, y a temperatura próxima a 8ºC, no muestre separación visible de la crema.

Disposiciones generales para leche tratada térmicamente.

Artículo 16.1.14. - Los métodos de tratamiento térmico que se utilicen para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la leche, no deberán modificar las propiedades físico-químicas, biológicas y nutritivas de la misma y deberán ser aprobados por la Dirección de Bromatología.

En ninguna circunstancia, la leche podrá ser objeto de más de una pasteurización, y deberá ser entregada al consumidor dentro de las 24 horas de envasada.

Artículo 16.1.15. - La leche pasteurizada debe satisfacer las condiciones de leche apta, y reunir las siguientes características:

a) el recuento de unidades formadoras de colonias por ml, de acuerdo a las normas standard, referido a mesófilos, no deberá sobrepasar el límite de 5×10^4 ufc/ml de abril a agosto y 1×10^5 el resto del año;

b) no deberá sobrepasar el límite de 10 ufc/ml de bacterias del grupo coliforme a 30ºC;

c) Staphylococcus aureus coagulasa y termonucleasa positivos menos de 10 ufc/ml;

d) no deberá contener Salmonella ni otros gérmenes de reconocida patogenicidad;

e) deberá dar negativa la prueba de fosfatasa alcalina.

Artículo 16.1.16. - La leche esterilizada no debe presentar un recuento en placa de bacterias mesófilas mayor de 10 ufc/ml.

Disposiciones particulares para leche tratada térmicamente.

Artículo 16.1.17. - La leche pasterizada se clasifica en los siguientes tipos, según el contenido de materia grasa:

a) leche «entera» o simplemente leche pasterizada es la que presenta un contenido de materia grasa mínimo de 2.6%;

b) leche «descremada» o «desnatada» es la que, previamente a su higienización y tratamiento ha sido sometida a tratamientos mecánicos con el objeto de eliminar la materia grasa, no siendo esta superior al 0.5%;

c) leche «semidescremada» o parcialmente descremada es la que por medios mecánicos se le ha sustraído parcialmente la materia grasa, la que estará comprendida entre 1.5 y 2.0%;

d) leche «hipergrasa» es la que por sí misma o por agregado de grasas de leche apta, presenta un contenido de grasa butirométrica comprendido entre 4 y 5%;

e) leche «con crema» es aquella que tratada térmica e higiénicamente se le ha adicionado grasas de la leche en cantidad suficiente para llevar la materia grasa a tenores no inferiores a 10% ni superiores al 14%.

Sección II
DERIVADOS LACTEOS
LECHE EVAPORADA.
Definiciones para leche evaporada.

Artículo 16.2.1. - Leche evaporada o concentrada. Es el producto resultante de someter la leche a un proceso de evaporación a presión reducida u otro método autorizado, hasta su deshidratación parcial.

Disposiciones generales para leche evaporada.

Artículo 16.2.2. - La leche evaporada deberá ser estéril. Después de la concentración y homogenización deberá envasarse en envases metálicos u otros esterilizables en autoclave.

Disposiciones particulares para leche evaporada.

Artículo 16.2.3. - La leche evaporada se clasifica, según el contenido de grasa en:

	Extracto seco total	Contenido de materia grasa	Humedad
Leche concentrada completa o entera	Mín. 34%	Mín. 10%	Máx. 66%
Leche concentrada descremada	Mín. 31%	Máx. 0,5%	Máx. 69%

LECHE CONDENSADA.
Definiciones para leche condensada.

Artículo 16.2.4. - Leche condensada. Es la leche concentrada azucarada obtenida a partir de la leche completa. El producto no se esteriliza estando protegido en cierta medida por la concentración de azúcar que contiene.

Disposiciones generales para leche condensada.

Artículo 16.2.5. - La leche condensada deberá presentar las siguientes características:

Extracto seco total	Contenido de materia grasa	Humedad
mín. 32%	mín 9%	máx. 26%

Leches aromatizadas y saborizadas. Definiciones para leches aromatizadas y saborizadas.

Artículo 16.2.6. - Leches aromatizadas y saborizadas. Son las leches que han sido adicionadas de alguna de las sustancias que se mencionan a continuación: azúcares, cacao, extracto de frutas, caramelo, aditivos saborizantes aromatizantes, colorantes comprendidos en la lista general de este título y estabilizantes autorizados en la lista positiva correspondiente.

Disposiciones generales para leches aromatizadas y saborizadas.

Artículo 16.2.7. - Si el producto definido en el artículo 16.2.6. no contiene fruta entre sus ingredientes (jugo, pulpa, mermelada), no podrá figurar en el rótulo ninguna representación gráfica relativa a las mismas.

LECHE EN POLVO

Definiciones para leche en polvo.

Artículo 16.2.8. - Leche en polvo. Es el producto que se obtiene por deshidratación de la leche entera, descremada o semidescremada, apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicos adecuados autorizados.

Artículo 16.2.9. - Leche reconstituida. Es el producto homogéneo resultante de la incorporación de una cantidad suficiente de agua a la leche en polvo, y posterior pasterización.

Disposiciones generales para leche en polvo.

Artículo 16.2.10. - La leche en polvo debe presentarse como un polvo uniforme, sin grumos, de color blanco amarillento. No debe contener sustancias macro y microscópicamente visibles. Presentará sabor y olor agradable, no rancio, similar al de la leche fluida.

Debe cumplir los siguientes parámetros físico-químicos y microbiológicos:

Humedad en leche entera	máx. 3.5% m/m
Humedad en leche descremada o semidescremada	máx. 4.0% m/m
Acidez titulable (ml NaOH 0,1 N/10g. sólidos no grasos)	máx. 18.0
Indice de solubilidad	máx. 1.0 ml
Partículas quemadas (Norma ADMI 916)	máx. Disco B
Microorganismos aerofios mesófilos	n = 5 c = 2 m = 30000 ufc/g M = 100000 ufc/g
Coliformes totales (a 30ºC)	n = 5 c = 2 m = 10 ufc/g M = 100 ufc/g
Coliformes a 45ºC	n = 5 c = 2 m < 3 ufc/g M = 10 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	n = 5 c = 1 m = 10 ufc/g M = 100 ufc/g
Salmonella	n = 10 c = 0 m = ausente en 25 g

Artículo 16.2.11. - La leche en polvo deberá ser envasada en recipientes de primer uso, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

Artículo 16.2.12. - La leche reconstituida se rotulará «leche reconstituida pasterizada» y deberá presentar características físicas, químicas y sensoriales similares a las de la leche fluida correspondiente.

Disposiciones particulares para leche en polvo.

Artículo 16.2.13. - De acuerdo al contenido de materia grasa la leche en polvo se clasifica en los siguientes tipos:

Contenido de materia grasa	
Entera	mín. 26.0%
Parcialmente descremada o semidescremada	mín. 1.5% máx. 25.9%
Descremada	máx. 1.5%

Artículo 16.2.14. - De acuerdo al tratamiento térmico mediante el cual ha sido procesada, la leche en polvo descremada se clasifica en:

a) de bajo tratamiento, cuyo contenido de nitrógeno de la proteína de suero no desnaturalizada es mayor o igual a 6.00 mg/g.

b) de tratamiento mediano, cuyo contenido de nitrógeno de la proteína de suero no desnaturalizada esta comprendido entre 1.51 y 5.99%.

c) de alto tratamiento, cuyo contenido de nitrógeno de la proteína de suero no desnaturalizada es menor o igual que 1.50 mg/g.

Artículo 16.2.15. - La leche en polvo instantánea, debe cumplir los requisitos generales para leche en polvo, y presentar además las siguientes características:

Humectabilidad	máx. 60 s
Dispersabilidad (leche entera)	máx. 85% m/m
Dispersabilidad (descremada o semidescremada)	máx. 90% m/m

DULCE DE LECHE

Definiciones para dulce de leche.

Artículo 16.2.16. - Dulce de leche. Es el producto obtenido por concentración de la leche, adicionada de sacarosa hasta un máximo de 30%, y agregado o no de almidón y aditivos autorizados en la lista positiva correspondiente, con un contenido de agua entre 28% y 31%.

Artículo 16.2.17. - Dulce de leche de repostería. Es el dulce de leche que, respondiendo a la definición, ha sido adicionado antes, durante o después del proceso de elaboración de aceite vegetal hidrogenado y aditivos autorizados.

Artículo 16.2.18. - Concentrado de dulce de leche. Es el producto elaborado a partir de leche o sólidos de leche con agregado de azúcar, concentrado hasta un porcentaje de sólidos totales no inferior al 85%.

Disposiciones generales para dulce de leche.

Artículo 16.2.19. - La concentración de la leche puede realizarse por evaporación al vacío o a presión normal.

Artículo 16.2.20. - El dulce de leche podrá ser elaborado con leche de vaca entera o parcialmente descremada, leche en polvo, crema de leche o combinación de estos productos.

Artículo 16.2.21. - El azúcar empleado en la elaboración de dulce de leche debe ser azúcar blanco refinado. Se admitirá su reemplazo parcial por glucosa, fructosa y otros azúcares de uso permitido siempre que no sean utilizados en porcentaje superior al 30% de la sacarosa.

Artículo 16.2.22. - La concentración de almidón no deberá ser superior al 0.5% sobre el peso de la leche original o al 2% sobre el producto terminado y el porcentaje de sólidos no grasos mínimo será de 19%.

Artículo 16.2.23. - La adición de bicarbonato de sodio se permitirá en el valor mínimo necesario para reducir la acidez máxima de la leche empleada como materia prima de 19º Dornic a 13º Dornic.

Artículo 16.2.24. - Queda prohibido el agregado al dulce de leche de sustancias grasas distintas a las de la leche, así como la adición de colorantes naturales o artificiales, con la excepción establecida para el dulce de leche de repostería, cuyo destino exclusivo es la industria elaboradora de alimentos.

Artículo 16.2.25. - El dulce de leche por razones tecnológicas e higiénicas debe ser envasado en caliente, en recipientes de vidrio, hojalata estañada, materiales plásticos y otros de uso permitido.

Artículo 16.2.26. - Se permite el agregado al dulce de leche de frutas secas, maní, almendras, lo que debe incluirse en la denominación del producto.

Artículo 16.2.27. - Se admite para el dulce de leche de repostería el empleo de aditivos aromatizantes, incluidos en la Lista General de este título, así como de los aditivos de la Lista Positiva.

Artículo 16.2.28. - De acuerdo al porcentaje de materia grasa, el dulce de leche se clasifica en los siguientes tipos:

	Contenido de materia grasa
Dulce de leche	mín. 6.0% máx. 9.0%
Dulce de leche semidescremado	mín. 2.5% máx. 6.0%
Dulce de leche descremado	máx. 2.5%
Dulce de leche con crema	mín. 9.1%

Artículo 16.2.29. - Se entiende por dulce de leche con chocolate el que respondiendo a la definición contenga un agregado de cacao no menor al 1.5% sobre el volumen de la leche original.

CREMAS DE LECHE

Artículo 16.2.30. - Crema homogeneizada. Es cualquiera de los tipos de crema antes definidos, que ha sido sometido a un tratamiento de homogeneización tal que los glóbulos grasos se mantengan uniformemente distribuidos en todo el volumen sin separación visible durante un tiempo no inferior a 48 horas a una temperatura no superior a 8ºC.

ANEXO I. Adaptado del Reglamento Técnico de identidad y calidad de CREMA DE LECHE del MERCOSUR. (Resolución GMC Nº 71/993)

1. DESCRIPCION

1.1 Definición.

Con el nombre de crema de leche se entiende el producto lácteo relativamente rico en grasa separada de la leche por procedimientos tecnológicamente adecuados, que adopta la forma de una emulsión de grasa en agua.

1.2. Definición de procedimientos.

1.2.1. Se denomina crema pasterizada, a la que ha sido sometida al procedimiento de pasterización, mediante un tratamiento térmico tecnológicamente adecuado.

1.2.2. Se denomina crema esterilizada, a la que ha sido sometida al procedimiento de esterilización, mediante un tratamiento térmico tecnológicamente adecuado.

1.2.3. Se denomina crema UHT, a la que ha sido sometida a tratamiento térmico de ultra alta temperatura, mediante un procedimiento tecnológicamente adecuado.

1.3. Designación (Denominación de venta).

Se designará "crema de leche" o simplemente "crema", pudiendo indicarse si se trata "de bajo tenor graso" o "liviana" o "semicrema", o "de alto tenor graso" de acuerdo a la clasificación correspondiente. (1.4.1. a 1.4.3.).

La crema cuyo contenido de materia grasa sea superior al 40% m/m podrá designarse "crema doble".

La crema cuyo contenido de materia grasa sea superior al 35% m/m podrá, opcionalmente, designarse "crema para batir".

La crema UHT o UAT podrá designarse además "Crema Larga Vida".

La crema sometida al proceso de homogeneización deberá designarse además como "homogeneizada".

1.4. Clasificación.

De acuerdo a su contenido en materia grasa la crema de leche se clasifica en (Tabla1):

1.4.1. Crema de bajo tenor graso o liviana.

1.4.2. Crema

1.4.3. Crema de alto tenor graso.

2. REFERENCIAS

AOAC 15 Ed. 947.05
AOAC 15 Ed. 950.41
FIL 16C: 1987
FIL 50B: 1985
FIL 73A: 1985
FIL 93A: 1985
FIL 100B: 1990
FIL 145: 1990
CAC-VOL A 1985
APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 1992. Cap. 24.

3. COMPOSICION Y REQUISITOS

3.1. Composición.

3.1.1. Ingredientes obligatorios.

Crema obtenida a partir de leche de vaca.

3.1.2. Ingredientes opcionales.

Sólidos lácteos no grasos Máx. 2% (m/m), o,

Caseinatos Máx. 0,1% (m/m), o,

Suero lácteo en polvo Máx. 1,0% (m/m)

3.2. Requisitos.

3.2.1. Características sensoriales.

3.2.1.1. Color.

Blanco o levemente amarillento.

3.2.1.2. Sabor y olor.

Característicos, suaves, no rancios, ni ácidos, sin sabores u olores extraños.

3.2.2. Requisitos físicos y químicos.

La crema de leche debe cumplir con los requisitos físicos y químicos que se detallan en la Tabla 1 donde también se indican los métodos de análisis correspondientes.

TABLA 1
REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS PARA CREMA DE LECHE

REQUISITOS	Crema de bajo tenor graso o liviana o semicrema	Crema	Crema de alto tenor graso	Método de Análisis
ACIDEZ % (m/m) g. de ác. láctico/100 g crema Máx.	0,20	0,20	0,20	AOAC 15 Ed. 947.05
MATERIA GRASA % (m/m) g. de grasa/100 g. de crema Máx.	19,9	10,0		
Mínimo	49,9	20,0	50,0	FIL 16C: 1987

3.2.3. Acondicionamiento.

3.2.3.1. La crema de leche deberá ser conservada permanentemente en cámara fría o temperatura inferior o igual a 5ºC a los efectos de mantener sus características. Se exceptúa la crema esterilizada y crema UHT que podrá ser conservada a temperatura ambiente.

3.2.3.2. Envases.

La crema pasterizada, esterilizada o UHT, deberá ser envasada en envases aptos para estar en contacto con alimentos y que confieran protección contra la contaminación del producto.

4. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION

4.1. No se acepta el agregado de ningún tipo de aditivo o coadyuvante para la crema pasterizada.

4.2. La crema esterilizada y crema UHT podrán contener los agentes espesantes y/o estabilizantes permitidos por el Re-

glamento MERCOSUR correspondiente, que se detallan a continuación, aisladamente o en mezclas, en cantidad total no mayor al 0,5% (m/m) en el producto total.

Podrán contener asimismo las sales estabilizantes permitidas, que se detallan a continuación, aisladamente o en mezclas, en cantidad total no mayor al 0,2% (m/m) en el producto final.

Agentes espesantes y/o estabilizantes:	
Acido algínico y sus sales de calcio, sodio, potasio y amonio	
Máx. 0,50% (m/m)	
Carboximetilcelulosa y su sal de sodio	Máx. 0,50% (m/m)
Goma arábiga	Máx. 0,50% (m/m)
Goma jataí u algarroba	Máx. 0,50% (m/m)
Goma guar	Máx. 0,50% (m/m)
Goma Santana	Máx. 0,50% (m/m)
Carragenina y sus sales de sodio o potasio	Máx. 0,50% (m/m)
Pectina	Máx. 0,50% (m/m)
Celulosa microcristalina	Máx. 0,50% (m/m)
Sales estabilizantes:	
Citrato de sodio, Fosfatos (mono, di o tri) de sodio, potasio o calcio, cloruro de calcio, bicarbonato de sodio	Máx. 0,20% (m/m) aisladamente o en combinación

5. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

6. HIGIENE

6.1. Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (CAC/VOL A 1985).

6.2. Criterios macroscópicos y microscópicos.

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

6.3. Criterios microbiológicos y tolerancias.

6.3.1. La crema de leche sometida a proceso de pasterización debe cumplir con los requisitos microbiológicos que se muestran en la Tabla 2. donde se detallan los métodos de análisis correspondientes.

TABLA 2

REQUISITOS MICROBIOLOGICOS PARA CREMA DE LECHE PASTERIZADA

Requisito	Criterio de aceptación (I.C.M.S.F.)	Categoría	Método de Análisis
Aerofios Mesófilos/g	n = 5 c = 2 m = 10.000 M = 100.000	5	FIL 100B: 1991
Coliformes totales	n = 5 c = 2 m = 10 M = 100	5	FIL 73A: 1985
Coliformes a 45ºC/g	n = 5 c = 2 m < 3 M = 10	5	APHA (*) 1992 Cap. 24
Estafilococos coagulasa positivos/g	n = 5 c = 1 m = 10 M = 100	8	FIL 145: 1990

(*) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.

6.3.2. La crema de leche sometida a proceso de esterilización o tratamiento a ultra alta temperatura (UHT) debe cumplir con los requisitos microbiológicos que se muestran en la Tabla 3, donde se detallan los métodos de análisis correspondientes.

TABLA 3

REQUISITOS MICROBIOLOGICOS PARA CREMA DE LECHE ESTERILIZADA O UHT

Requisito	Categorización (I.C.M.S.F.)	Criterio de aceptación (I.C.M.S.F.)	Método de Análisis
Aerofios mesófilos/g (luego de incubación a 35º C por 7 días)	10	n = 5 c = 0 m = 100	FIL 100B: 1991

7. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

8. ROTULADO

8.1. Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

8.2. Se denominará "crema de leche" o "crema", "crema de bajo tenor graso" o "crema liviana" o "semicrema", "crema de alto tenor graso" según corresponda.

Podrá opcionalmente denominarse "crema para batir" o "crema doble " cuando corresponda.

De tratarse de crema esterilizada o crema UHT o UAT se denominará "crema esterilizada", "crema UHT" o "crema UAT", pudiendo en este caso usarse también la denominación "Larga Vida".

De tratarse de crema homogeneizada se indicará en el rótulo "homogeneizada".

En todos los casos deberá consignarse en la cara principal del rótulo el contenido % m/m de materia grasa.

9. METODOS DE ANALISIS

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en los puntos 3.2.2. y 6.3. del presente Anexo.

10. MUESTREO

Se seguirán los procedimientos recomendados en la norma FIL 50B: 1985.

MANTECA

ANEXO II. Adaptado del Reglamento Técnico para la fijación de identidad y calidad de la MANTECA del MERCOSUR. (Resolución Nº 70/993)

1. DESCRIPCION

1.1. Definición.

Con el nombre de manteca se entiende el producto graso obtenido exclusivamente por el batido y amasado, con o sin modificación biológica, de la crema pasterizada derivada exclusivamente de la leche de vaca, por procesos tecnológicamente adecuados. La materia grasa de la manteca deberá estar compuesta exclusivamente de grasa láctea.

1.2. Clasificación.

1.2.1. Manteca Calidad Extra. La manteca que responda a la clase de calidad I de la clasificación por evaluación sensorial según Norma FIL 99A: 1987.

1.2.2. Manteca Calidad Primera. La manteca que responda a la clase de calidad I- de la clasificación por evaluación sensorial según Norma FIL 99A: 1987.

1.3. Designación (denominación de venta).

"Manteca" o "manteca sin sal", "manteca salada" o "manteca con sal", según corresponda a lo definido en el punto 3.1.2. Podrá denominarse "manteca madurada", si correspondiere, según lo definido en el punto 3.1.2.

Podrá denominarse "manteca extra" o "manteca primera", según corresponda a la clasificación 1.2.

2. REFERENCIAS

AOAC 15th Ed. 965.33

International Commission on Microbiological Specification for Foods (I.C.M.S.F.)

CODEX ALEMNTARIUS, CAC/VOL A.1985

FIL 6B: 1989

FIL 50 B: 1985

FIL 73A: 1985

FIL 80: 1977

FIL 93A: 1985

FIL 99A: 1987

FIL 145: 1990

APHA 1992. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Cap. 24.

3. COMPOSICION Y REQUISITOS

3.1. Composición.

3.1.1. Ingredientes obligatorios.

Crema pasterizada obtenida a partir de leche de vaca.

3.1.2. Ingredientes opcionales.

3.1.2.1. Cloruro de sodio hasta un máximo de 2g/100 g. de manteca (manteca salada).

3.1.2.2. Fermentos lácticos seleccionados (manteca madurada).

3.2. Requisitos.

3.2.1. Características sensoriales.

3.2.1.1. Aspecto.

Consistencia sólida, plástica a temperatura de 20ºC, de textura lisa y uniforme, untuosa, con distribución uniforme de agua.

3.2.1.2. Color.

Blanco amarillento sin manchas, vetas o puntos de otra coloración.

3.2.1.3. Sabor y olor.

De sabor suave, característico, aroma delicado, sin olor ni sabor extraño.

3.2.2. Características físico-químicas.

3.2.2.1. Parámetros mínimos de calidad.

	REQUISITO	METODO DE ANALISIS
Materia grasa (%m/m)	Mín. 82*	FIL 80: 1977
Humedad (%m/m)	Máx. 16	FIL 80: 1977
Extracto seco no graso (%m/m)	Máx. 2	FIL 80: 1977
Acidez grasa (milimoles/100 g. de materia grasa)	Máx. 3.0	FIL 6B: 1989
I. de Peróxido (meq. de peróxido/kg. de mat. Grasa)	Máx. 1	AOAC 15 th Ed. 965.33

* En el caso de manteca salada el porcentaje de material grasa, no podrá ser menor que 80%.

3.2.3. Acondicionamiento.

La manteca deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

4. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION

4.1. Aditivos.

4.1.1. Colorantes.

Se permite el agregado de los siguientes colorantes naturales o sintéticos idénticos a los naturales en cantidades suficientes para lograr el efecto deseado:

Bija o bixa, beta caroteno y cúrcuma o curcumina.

4.1.2. Decolorantes.

Se permite el uso de clorofilina o clorofilina cúprica en cantidades suficientes para lograr el efecto deseado.

4.2. Coadyuvantes.

Se permite la adición de las siguientes sales neutralizantes, en una dosis máxima de 2000 mg/kg solas o en combinación, expresadas como sustancias anhidras.

Ortofosfato sódico

Carbonato sódico

Bicarbonato sódico

Hidróxido sódico

Hidróxido cálcico

5. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

6. HIGIENE

6.1. Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de prácticas, Principios generales de Higiene de los Alimentos. (CAC/VOL A 1985).

6.2. Criterios macroscópicos y microscópicos.

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

6.3. Criterios microbiológicos y tolerancias.

Microorganismos	Criterio de aceptación	Categoría (I.C.M.S.F.)	Método de Análisis
Coliformes totales/g	n = 5 c = 2 m = 10 M = 100	5	FIL 73A: 1985
Coliformes/g (a 45ºC)	n = 5 c = 2 m < 3 M = 10	5	APHA (*) 1992 Cap. 24
Salmonella spp./25g	N=5 c=0 m=0	10	FIL 93A: 1985
Estafilococos coagulasa positivos/g	n = 5 c = 1 m = 10 M = 100	8	FIL 145: 1990

(*) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.

7. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

8. ROTULADO

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente. Se denominará "manteca" o "manteca salada" o "manteca con sal, según corresponda.

Podrá indicarse como "manteca sin sal" en el caso de no haberse utilizado sal como ingrediente opcional.

Podrá denominarse "manteca madurada" cuando corresponda.

Podrá consignarse la calidad "Extra" o "Primera" según corresponda de acuerdo a la clasificación 1.2.

9. METODOS DE ANALISIS

Los métodos de análisis correspondientestes son los indicados en los puntos 3.2.2. y 6.3.

10. MUESTREO

Se seguirán los procedimientos recomendados en la norma FIL 50B: 1985.

Sección III
LECHES FERMENTADAS
ANEXO III. Adaptado del Reglamento Técnico de identidad y calidad de LECHES FERMENTADAS del MERCOSUR. (Resolución Nº 47/997)

1. DESCRIPCION

1.1. Definición.

Se entiende por leches fermentadas los productos, adicionados o no de otras sustancias alimenticias, obtenidos por coagulación y disminución del pH de la leche o leche reconstituida, adicionada o no de otros productos lácteos, por fermentación láctica mediante la acción de cultivos de microorganismos específicos. Estos microorganismos específicos deben ser viables, activos y abundantes en el producto final durante su período de validez.

1.1.1. Yogur o Yogurt o Iogurte:

Se entiende por Yogur o Yogurt o Iogurte, en adelante Yogur, el producto incluido en la definición 2.1. cuya fermentación se realiza con cultivos protosimbióticos de Lactobacillus delbrucckii subsp. Bulgaricus y Streptococcus salivarius subsp. Termophilus a los que en forma complementaria pueden acompañar otras bacterias ácido-lácticas que, por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.

1.1.2. Leche Fermentada o Cultivada.

Se entiende por Leche Fermentada o Cultivada el producto incluido en la definición 1.1. cuya fermentación se realiza con uno o varios de los siguientes cultivos: Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus casel, Bifidobacterium spp Streptococcus salivarius subsp termophilus y/u otras bacterias ácido-lácticas que por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.

1.1.2.1. Leche Acidófila o Acidofilada.

Se entiende por Leche Acidófila o Acidofilada el producto incluido en la definición 1.1.2. cuya fermentación se realiza exclusivamente con cultivos de Lactobacillus acidophilus.

1.1.3. Kefir.

Se entiende por Kefir el producto incluido en la definición 1.1. cuya fermentación se realiza con cultivos acidolácticos elaborados con granos de Kefir, Lactobacillus Kefir, especies de los géneros Leuconostoc, Lactococcus y Acetobacter, con producción de ácido láctico, etanol y dióxido de carbono. Los granos de Kefir están constituidos por levaduras fermentadoras de la lactosa (Kluyveromyces marxianus) y levaduras no fermentadoras de la lactosa (Saccharomyces omnisporus, Saccharomyces cerevisae y Saccharomyces exiguus). Lactobaciullus casei, Bifidobacterium spp y Streptococcus salivarius subs. Termophilus.

1.1.4. Kumys.

Se entiende por Kumys el producto incluido en la definición 1.1. cuya fermentación se realiza con cultivos de Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus y Kluyveromyces marxianus.

1.1.5. Cuajada o Coalhada.

Se entiende por Cuajada o Coalhada el producto incluido en la definición 1.1. cuya fermentación se realiza con cultivos individuales o mixtos de bacterias lácticas mesofílicas productoras de ácido láctico.

1.2. Clasificación.

1.2.1. De acuerdo con el contenido de materia grasa, las leches fermentadas se clasifican en:

1.2.1.1. Con crema. Aquellas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa mínimo de 6,0 g/100g.

1.2.1.2. Enteras o Integrales. Aquellas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa mínimo de 3,0g/100g.

1.2.1.3. Parcialmente descremadas. Aquellas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 2,9 g/100g.

1.2.1.4. Descremadas. Aquellas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 0.5g/100g.

1.2.2. Cuando en su elaboración se han adicionado ingredientes opcionales no lácteos, antes, durante o después de la fermentación, hasta un máximo de 30% m/m, se clasifican como leches fermentadas con agregados.

1.2.2.1. En el caso que los ingredientes opcionales sean exclusivamente azúcares, acompañados o no de glúcios (excpeto polisacáridos y polialcoholes) y/o almidones o almidones modificados y/o maltodextrinas y/o se adicionen sustancias aromatizantes/saborizantes, se calsifican como leches fermentadas endulzadas o azucaradas o con azúcar y/o aromatizadas/saborizadas.

1.3. Designación (Denominación de Venta).

Las denominaciones que se consignan en el presente Anexo están reservadas a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

Las denominaciones que se consignan en el presente Anexo están reservadas a los productos que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación. Los microorganismos de los cultivos utilizados deben ser viables y activos y en concentración igual o superior a la consignada en el punto 3.2.3. en el producto final y durante su período de validez.

1.3.1. El producto definido en 1.1.1. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos se designará "Yogur" o "Yogurt" o "Iogurte" o bien "Yogur Natural", "Yogurt Natural" o "Iogurte Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 1.2.1. y 3.2.2.

El producto definido en 1.1.1. correspondiente a la clase 1.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4, todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará "Yogur" o "Yoghurt" o "Iogurte", mencionando la expresión "Descremado" según corresponde a 1.2.1. y 3.2.2.

El producto definido en 1.1.1. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos que responda a la clasificación "Entero" o "Integral" según 1.2.1. y 3.2.2. y que presente consistencia firme podrá opcionalmente designarse "Yogur Tradicional", "Yoghurt Tradicional" o "Iogurte Tradicional". Podrá utilizarse la expresión "Clásico" en lugar de "Tradicional".

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 3.2.3.

1.3.2. El producto definido en 1.1.1. que corresponda a la clasificación 1.2.2. se designará "Yogur con ...(1)..." o "Yoghurt con ...(1)..." o "Iogurte con ...(1)...", llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral" , "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 1.2.1. y 3.2.2.. Podrá ser mencionada la presencia de bífidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 3.2.3.

1.3.3. El producto definido en 1.1.1. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se designará "Yogur endulzado" o "Yoghurt endulzado" o "Iogurte endulzado" o "Yogur sabor a ...(2)...". "Yogurt sabor a ...(2)..." o "Iogurte sabor...(2)..." o "Yogur endulzado sabor a ...(2)..." o "Yoghurt endulzado sabor a ...(2)..." o "Iogurte endulzado sabor ...(2)...", llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 1.2.1. y 3.2.2.. Podrá ser mencionada la presencia de bífidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 3.2.3.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado".

1.3.4. El producto definido en 1.1.2. se designará "Leche Fermentada" o "Leche Cultivada" o bien "Leche Fermentada Natural" o "Leche Cultivada Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 3.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bífidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 3.2.3.

El producto definido en 1.1.2. correspondiente a la clase 1.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará "Leche Fermentada" o "Leche Cultivada" mencionando la expresión "Descremada" según corresponde a 1.2.1. y 3.2.2.

1.3.5. El producto definido en 1.1.2. que corresponda a la clasificación 1.2.2. se designará "Leche Fermentada con ... (1) ..." o "Leche Cultivada con ... (1) ...", llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 3.2.2. Podrá ser mencionada la presencia de bífidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 3.2.3.

1.3.6. El producto definido en 1.1.2. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se designará "Leche fermentada endulzada" o "Leche cultivada endulzada" o "Leche fermentada sabor a ...(2)..." o "Leche cultivada sabor a ...(2)..." o "Leche cultivada endulzada sabor a ...(2)...", llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 3.2.2. Podrá ser mencionada la presencia de bífidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 3.2.3.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

1.3.7. El producto definido en 1.1.2.1. se designará "Leche Acidófila" o "Leche Acidofilada" o bien "Leche Acidófila Natural" o "Leche Acidofilada Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 3.2.2.

El producto definido en 1.1.2.1. correspondiente a la clase 1.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará "Leche Acidófila" o "Leche Acidofilada" mencionando la expresión "Descremada" según corresponde a 1.2.1. y 3.2.2.

1.3.8. El producto definido en 1.1.2.1. que corresponda a la clasificación 1.2.2. se designará "Leche Acidófila con ... (1) ..." o "Leche Acidofilada con ... (1) ...", llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 3.2.2.

1.3.9. El producto definido en 1.1.2.1. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se designará "Leche Acidófila endulzada" o "Leche Acidofilada endulzada" o Leche Acidófila sabor a ... (2) ..." o "Leche Acidofilada sabor a ... (2) ...", o "Leche Acidófila endulzada sabor a ...(2)..." o "Leche Acidofilada endulzada sabor a ...(2)..." llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 3.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

1.3.10. El producto definido en 1.1.3. se designará "Kefir" o bien "Kefir Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 1.2.1. y 3.2.2.

El producto definido en 1.1.3. correspondiente a la clase 1.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará "Kefir" mencionando la expresión "Descremado" según corresponde a 1.2.1. y 3.2.2.

1.3.11. El producto definido en 1.1.3. que corresponda a la clasificación 1.2.2.se designará "Kefir con ... (1) ..." llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 1.2.1. y 3.2.2.

1.3.12. El producto definido en 1.1.3. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se designará "Kefir endulzado" o "Kefir sabor a ... (2)..." o "Kefir endulzado sabor a ...(2)..." llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias

saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 1.2.1. y 3.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado".

1.3.13. El producto definido en 1.1.4. se designará "Kumys" o "Kumys Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 1.2.1. y 3.2.2.

El producto definido en 1.1.4. correspondiente a la clase 1.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará "Kumys" mencionando la expresión "Descremado" según corresponde a 1.2.1. y 3.2.2.

1.3.14. El producto definido en 1.1.4. que corresponda a la clasificación 1.2.2.se designará "Kumys con ... (1) ..." llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 1.2.1. y 3.2.2.

1.3.15. El producto definido en 1.1.4. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se designará "Kumys endulzado" o "Kumya sabor a ... (2)..." o "Kumys endulzado sabor a ...(2)..." llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 1.2.1. y 3.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado".

1.3.16. El producto definido en 1.1.5. se designará "Cuajada" o "Coalhada" o bien "Cuajada Natural" o "Coalhada Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 3.2.2.

El producto definido en 1.1.5. correspondiente a la clase 1.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se designará "Cuajada" o "Coalhada" mencionando la expresión "Descremada" según corresponde a 1.2.1. y 3.2.2.

1.3.17. El producto definido en 1.1.5. que corresponda a la clasificación 1.2.2.se designará "Cuajada con ... (1) ..." o "Coalhada con ... (1)..." llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 3.2.2.

1.3.18. El producto definido en 1.1.5. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se designará "Cuajada endulzada" o "Coalhada endulzada", "Cuajada sabor a ... (2)..." o "Coalhada sabor a ...(2)..." o "Cuajada endulzada sabor a ...(2)..." o "Coalhada endulzada sabor a ... (2)..." llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 3.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

2. REFERENCIAS

-Norma FIL 116A: 1987. Contenido de Materia Grasa.

-Norma FIL 151: 1991. Yogur. Extracto seco.

-Norma FIL 150: 1991. Yogur. Acidez.

-Norma FIL 163: 1992. Norma de Identidad de Leches Fermentadas.

-Norma FIL 20B: 1993. Leche y productos lácteos. Determinación de contenido de proteínas.

-Norma FIL 117 A: 1988. Recuento de bacterias lácticas totales.

-Norma FIL 94B: 1990. Recuento de levaduras específicas.

-Norma FIL 50C: 1995. Leche y productos lácteos. Métodos de muestreo.

-Norma FIL 149: 1991. Identidad de los cultivos productores de ácido láctico.

-Norma FIL 146: 1991. Yogur. Identificación de microorganismos característicos.

-Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. Resolución GMC80/96.

-Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Principio de Transferencia de Aditivos Alimentarios. Resolución GMC 105/94.

-CAC / Vol A: 1985.

-Codex Alimentarius. Vol. 1A 1995. Sección 5.3. Principio de transferencia de los aditivos alimentarios en los alimentos.

-Codex Alimentarius. Leche y Productos Lácteos. Norma A11.

3. COMPOSICION Y REQUISITOS

3.1. Composición.

3.1.1. Ingredientes obligatorios.

Leche o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa. Cultivos de bacterias lácticas. Cultivos de bacterias lácticas específicas según corresponda a las definiciones establecidas en 1.1.1.- 1.1.2.- 1.1.2.1.- 1.1.3.- 1.1.4. y 1.1.5.

3.1.2. Ingredientes opcionales.

Leche concentrada, crema, manteca, grasa anhidra de leche o butter oil, leche en polvo, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo, sueros lácteos, concentrados de sueros lácteos.

Frutas en forma de pedazos (trozos), pulpa, jugo u otros preparados a base de frutas.

Otras sustancias alimenticias tales domo miel, coco, cereales, vegetales, frutas secas, chocolate, especias, café, otras, solas o combinadas.

Azúcares y/o glúcidos (excepto polialcoholes y polisacáridos).

Maltodextrinas, Cultivos de bacterias lácticas subsidiarias.

Almidones o almidones modificados en una proporción máxima del 1% (m/m) del producto final.

Los ingredientes opcionales no lácteos, solos o combinados deberán estar presentes en una proporción máxima del 30% (m/m) del producto final.

3.2. Requisitos.

3.2.1. Características sensoriales.

3.2.1.1. Aspecto: consistencia firme, pastosa o semisólida, líquida.

3.2.1.2. Color: blanco o en acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o colorante(s) adicionadas.

3.2.1.3. Olor y sabor: Característico o de acuerdo a la o las sustancias alimenticias y/o saborizantes/aromatizantes adicionadas.

3.2.2. Requisitos Físico Químicos.

3.2.2.1. Las leches fermentadas definidas en 1.1. deberán cumplir los requisitos físico-químicos consignados en la Tabla 1.

Tabla 1

Materia Grasa Láctea (g/100g) (*) Norma FIL 116A: 1987				Acidez (g. de ácido láctico/100 g) Norma FIL 150: 1991	Proteínas lácteas (g/100g) (*)
Con crema	Enteras o Integrales	Parcialmente descremadas	Descremadas		
Mín. 6,0	3,0 a 5,9	0,6 a 2,9	Máx. 0,5	0,6 a 2,0	Mín. 2,9

(*) Las leches fermentadas con agregados, endulzadas y/o saborizadas podrán tener contenidos de materia grasa y proteína inferiores, no debiendo reducirse en una proporción mayor al porcentaje de sustancias alimenticias no lácteas, azúcares, acompañados o no de glúcidos (excepto polisacáridos y polialcoholes), almidones o almidones modificados y/o maltodextrinas y/o saborizantes adicionadas.

3.2.2.2. Las leches fermentadas consignadas en el presente reglamento deberán cumplir en particular los requisitos Físico-químicos que figuran en la Tabla 2.

Tabla 2

Producto	Acidez g. de ác. láctico/100g Norma FIL 150: 1991	Etanol (%v/m)
Yogur	0,6 a 1,5	-
Leche Fermentada o Cultivada	0,6 a 2,0	-
Leche acidófila o acidofilada	0,6 a 2,0	-
Kefir	<1,0	0,5 a 1,5
Kumys	>0,7	Mín. 0,5
Cuajada o Coalhada	0,6 a 2,0	-

3.2.3. Recuento de microorganismos específicos.

Las leches fermentadas deberán cumplir con los requisitos consignados en la Tabla 3. durante su período de validez.

Tabla 3

Producto	Recuento de bacterias lácticas totales (UFC/g) Norma FIL 117A: 1988	Recuento de levaduras específicas (UFC/g) Norma FIL 94B: 1990
Yogur	Mín. 10^7(*)	-
Leche Fermentada o Cultivada	Mín. 10^6(*)	-
Leche acidófila o acidofilada	Mín. 10^7	-
Kefir	Mín. 10^7	Mín. 10^4
Kumys	Mín. 10^7	Mín. 10^4
Coalhada o Cuajada	Mín. 10^6	-

(*) En el caso que se mencione el uso de bífidobacterias el recuento será de un mínimo de 106 UFC de bífido bacterias/g.

3.2.4. Tratamiento Térmico.

Las leches fermentadas no deberán ser sometidas a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación. Los microorganismos de los cultivos utilizados deben ser viables y activos y estar en concentración igual o superior a la consignada en el punto 3.2.3. en el producto final y durante su período de validez.

3.3. Acondicionamiento.

Las leches fermentadas deberán ser envasadas con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

3.4. Condiciones de conservación y comercialización.

Las leches fermentadas deberán conservarse y comercializarse a una temperatura no superior a 10ºC.

4. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION

4.1. Aditivos.

4.1.1. No se admite el uso de aditivos en la elaboración de las leches fermentadas definidas en 1.1. para las cuales se hayan utilizado exclusivamente ingredientes lácteos. Se exceptúa de esta prohibición la clase "Descremadas", en cuyo caso se admite el uso de los aditivos espesantes/estabilizantes consignados en la Tabla 4 en las concentraciones máximas indicadas en el producto final.

4.1.2. En la elaboración de las leches fermentadas definidas en 1.1. correspondientes a las clasificaciones 1.2.2. y 1.2.2.1. se admitirá el uso de todos los aditivos que se indican en la Tabla 4. en las concentraciones máximas indicadas en el producto final. Quedan exceptuadas de la autorización del uso de acidulantes las leches fermentadas adicionadas exclusivamente de azúcares y/o glúcidos (con azúcar, endulzadas o azucaradas).

4.1.3. En todos los casos se admitirá la presencia de los aditivos transferidos a través de los ingredientes opcionales de conformidad con el Principio de Transferencia de los Aditivos Alimentarios. (Resolución GMC 105/94 y Codees Alimentarius. Vol. 1A.1995. Sección 5.3) y su concentración en el producto final no deberá superar la proporción que corresponda de la concentración máxima admitida en el ingrediente opcional y cuando se trate de aditivos indicados en el presente Reglamento no deberá superar los límites máximos autorizados en el mismo. En el caso particular del agregado de pulpa de fruta o preparados de fruta, ambos de uso industrial, se admitirá además la presencia de ácido sórbico y sus sales de sodio, potasio o calcio en una concentración máxima de 300 mg/kg (expresado en ácido sórbico) en el producto final.

Tabla 4

Aditivo	Función	Conc. Máx. en el Producto Final
Aromatizantes/Saborizantes	Aromatizante/saborizante	q.s.
Carotenos, extractos naturales INS 160 a (ii)	Colorante	50 mg/kg
Bixima, Norbixina, Urucu, Annato, Rocu, INS 160 b	Colorante	9.5 mg/kg como norbixina
Beta caroteno sintético idéntico al natural INS 160 a (i)	Colorante	50 mg/kg
Carmín, Acido carmínico, Cochinilla INS 120	Colorante	100 mg/kg como ác. carmínico
Riboflavina INS 101 (i) Rivoflavina 5' Fosfato de Sodio INS 101 (ii)	Colorante	30 mg/kg
Rojo de remolacha INS 162 Caramelo I Simple INS 150 (a) Caramelo II Proceso Sulfito Cáustico INS 150 (b)	Colorante	q.s.
Caramelo III Proceso Amonio INS 150 © Caramelo IV Proceso Sulfito Amonio INS 150 (d)	Colorante	500 mg/kg
Clorofila INS 140 i	Colorante	q.s.
Cúrcuma o curcumina INS 100	Colorante	80 mg/kg
Azorubina INS 122 Rojo Punzó 4R INS 124 Amarillo ocaso, Amarillo Sunset INS 110 Azul Patente V INS 131 Indigotina, Carmín de índigo INS 132 Azul Brillante FCF INS 133 Verde Indeleble, Verde Rápido, Fast Green INS 143 Rojo 40, Rojo Allura AC INS 129 Clorofila Cúprica INS 141 i Clorofila Cúprica INS 142 I	Colorante	50 mg/kg
Carboximetilcelulosa sódica INS 466 Metil celulosa INS 461 Metiletil celulosa INS 465 Hidroxipropilcelulosa INS 463 Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de sodio y potasio), Musgo irlandés INS 407 Goma guar INS 412 Goma Garrofín, Caroba, Algarrobo, Jatai INS 410 Goma Xántica, Xantano, de Xantano INS 415 Goma Karaya, Sterculia, Caraya INS 416 Goma Arábiga, Acacia INS 414 Goma Tragacanto, Adragante INS 413 Goma Gellan INS 418 Goma Konjac INS 425 Agar INS 406 Acido algínico INS 400 Alginato de amonio INS 403 Alginato de calcio INS 404	Espesante/estabilizante	5g/kg solos o combinados
Alginato de potasio INS 402 Alginato de sodio INS 401 Alginato de propilenglicol INS 405 Celulosa microcristalina INS 460i	Espesante/estabilizante	5 g/kg solos o combinados
Pectina y pectina amidada INS 440 Gelatina	Espesante/estabilizante	10 g/kg solos o combinados
Acido cítrico INS 330 Acido Láctico INS 270 Acido málico INS 296	Acidulante	q.s.
Acido tartárico INS 334	Acidulante	5g/kg

4.2. Coadyuvantes de Tecnología/Elaboración.

No se admite el uso de coadyuvantes de tecnología/elaboración.

5. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

6. HIGIENE

6.1. Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos.

6.2. La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasterización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15º Ed. 1990, 979, 13, p. 823) combinado o no con otros procesos químicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

6.3. Criterios macroscópicos y microscópicos.

El producto no deberá contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

6.4. Criterios microbiológicos.

El producto deberá cumplir con los requisitos consignados en la Tabla 5.

Tabla 5

Microorganismo	Criterio de Aceptación	Categoría	Norma
Coliformes/g (30ºC)	n=5 c=2 m=10 M=100	4	FIL 73A: 1985
Coliformes (45ºC)	n=5 c=2 m<3 M=10	4	APHA 1992c.24(1)
Hongos y Levaduras/g	n=5 c=2 m=50 M=200	2	FIL 94B: 1990

(1) Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Foods. 3ª Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

7. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

8. ROTULADO

8.1. Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. METODOS DE ANALISIS

Los métodos de análisis especificados son los indicados en 3.2.2. y 6.4.

10. MUESTREO

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50c: 1995.

Sección IV

QUESO

Definiciones para queso.

Artículo 16.4.1. - Con el nombre genérico de queso se entiende el producto fresco o madurado que se obtiene por separación parcial del suero de leche o de leche reconstituida (entera, parcial o totalmente descremada), o de sueros lácteos, coagulados por la acción física del cuajo, de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario.

Artículo 16.4.2. - Queso fresco. Es el queso que se encuentra listo para su consumo poco después de su fabricación.

Artículo 16.4.3. - Queso madurado. Es el queso que ha experimentado los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos de cada tipo de queso.

Artículo 16.4.4. - Queso artesanal. Es el queso elaborado en condiciones artesanales, en forma individual, familiar o asociativa, exceptuando la producción masiva que implique instalaciones y procesos industriales.

Disposiciones generales para queso.

Artículo 16.4.5. - Todos los quesos contendrán como ingredientes leche y/o leche reconstituida (entera, semidescremada o descremada y/o suero lácteo), la que puede provenir de las especies bovina, caprina, ovina o bufalina, y el coagulante apropiado de naturaleza física, química, bacteriana y/o enzimática.

Podrán contener además como ingredientes complementarios, cultivo de bacterias lácticas u otros microorganismos específicos, sal, cloruro de calcio, caseína, caseinatos, sólidos de origen lácteo, especias, condimentos y otros ingredientes que se correspondan a cada variedad de queso, además de los aditivos que se indican en la lista positiva correspondiente y los aromatizantes y colorantes que se autoricen para tipos específicos de queso.

Artículo 16.4.6. - La leche a ser utilizada en la elaboración de quesos deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasterización, o tratamiento térmico combinado con otros procesos físicos, químicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

Queda excluida de la obligación de ser sometida a pasterización o tratamiento térmico, la leche higienizada que se destine a la elaboración de quesos que se sometan a un proceso de maduración a una temperatura superior a los 5ºC durante un lapso no menor de 60 días.

Artículo 16.4.7. - Se prohíbe designar con el nombre de queso a los productos en que la base láctea contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

Artículo 16.4.8. - Sin perjuicio de otros requisitos específicos que se establezcan para cada tipo de queso, los quesos se clasifican de acuerdo al contenido de humedad en:

a) quesos de baja humedad o de pasta dura, los que presentan una humedad máxima de 35.9% están comprendidos los siguientes tipos: Parmesano, Sbrinz, Sardo, Provolone, Parrillero.

b) quesos de mediana humedad o de pasta semidura, los que contienen entre 36.0% y 45.9%, están comprendidos los tipos: Gruyere, Colonia, Holanda, Dambo.

c) quesos de alta humedad o de pasta blanda o macios, los que contienen entre 46.0% y 54.9% comprende: Muzzarella, Cuartirolo, Cremoso, Criollo, Cottage, Petit Suisse, Magro, Roquefort, Camembert.

d) quesos de muy alta humedad, o de pasta muy blanda o mole, con una humedad mínima de 55%, comprende queso Blanco, Requesón y otros.

Disposiciones particulares para queso.

Artículo 16.4.9. - De acuerdo al contenido de materia grasa del extracto seco, sin perjuicio de otros requisitos específicos, los quesos se clasifican en:

Extra grasos o doble crema	Materia Grasa mín. 60% m/m
Grasos	45.0-59.9% m/m
Semigrasos	25.0-44.9% m/m
Magros	10.0-24.9% m/m
Descremados	máx.10.0%

Disposiciones particulares para quesos artesanales.

Artículo 16.4.10. - La leche debe proceder de animales saneados de acuerdo a las exigencias de las campañas sanitarias vigentes y declarados aptos por la Inspección Veterinaria Oficial.

Artículo 16.4.11. - El queso artesanal debe elaborarse preferentemente con leche pasterizada, utilizándose en este caso fermentos acidolácticos propios de la zona, preparados por el propio productor o por algún organismo o empresa competente. Se puede excluir la pasterización -exigida en el artículo 16.4.6.- cuando los tiempos de maduración superen los 60 días y cuando por motivos inherentes a las características intrínsecas del producto, sea necesario el uso de leche cruda y/o menor tiempo de maduración.

Artículo 16.4.12. - Los quesos elaborados con leche no pasterizada o con menos de 60 días de maduración, deberán tener control microbiológico periódico por un laboratorio oficial o de reconocida competencia.

Artículo 16.4.13. - Los cuajos, sal, fermentos lácticos, sales de calcio, mohos, levaduras, suero-fermentos, reguladores de la maduración, tintas, colorantes, aceites vegetales, especias, hierbas aromáticas, o cualquier otro aditivo, deben ser los estrictamente admitidos como inocuos para la salud pública.

ANEXO IV. Adaptado del Reglamento Técnico General MERCOSUR para la fijación de los requisitos microbiológicos de queso. (Resolución Nº 69/93)

1. DEFINICION

Los requisitos microbiológicos definidos en esta norma han sido establecidos conforme a los criterios y planes de muestreo para aceptación de lotes de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas de los Alimentos (ICMSF). Los métodos analíticos especificados responden a la metodología internacionalmente aceptada.

Los quesos fueron clasificados según el contenido de humedad de la pasta, otras características definitivas y tecnologías de fabricación.

2. REQUISITOS

2.1. Quesos de baja humedad (humedad <36%)

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Categoría ICMSF	Método de Ensayo
Coliformes/g (30ºC)	n=5 c=2 m=200 M=1000	5	FIL 73A: 1985
Coliformes/g (45ºC)	n=5 c=2 m=100 M=500	5	APHA 1992 c.24(1)
Estafilococos coag. pos./g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145: 1990
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A: 1985

2.2. Quesos de mediana humedad (36%<Humedad<46%)

Coliformes/g (30ºC)	n=5 c=2 m=1000 M=5000	5	FIL 73A: 1985
Coliformes/g (45ºC)	n=5 c=2 m=100 M=500	5	APHA 1992 c.24(1)
Estafilococos coag. pos./g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145: 1991
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A: 1985
Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 143: 1990

2.3. Quesos de alta humedad (46%<Humedad<55%) exceptuando los Quesos Cuartirolo, Cremoso, Criollo y Minas Frescal.

Coliformes/g (30ºC)	n=5 c=2 m=5000 M=10000	5	FIL 73A: 1985
Coliformes/g (45ºC)	n=5 c=2 m=1000 M=5000	5	APHA 1992 c.24(1)
Estafilococos coag. pos./g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145: 1990
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A: 1985
Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 143: 1990

2.4. Quesos Cuartirolo, Cremoso, Criollo y Minas Fescal (46%<Humedad<55%)

Coliformes/g (30ºC)	n=5 c=2 m=10000 M=100000	5	FIL 73A: 1985
Coliformes/g (45ºC)	n=5 c=2 m=1000 M=5000	5	APHA 1992 c.24(1)
Estafilococos coag. pos./g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145: 1990
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A: 1985
Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 143: 1990

2.5. Quesos de muy alta humedad con bacterias lácticas en forma viable y abundantes (Humedad >55%)

Coliformes/g (30ºC)	n=5 c=3 m=100 M=1000	4	FIL 73A: 1985
Coliformes/g (45ºC)	n=5 c=2 m=10 M=100	5	APHA 1992 c.24(1)
Estafilococos coag. pos./g	n=5 c=2 m=500 M=5000	5	FIL 145: 1990
Hongos y Levaduras/g	n=5 c=2 m=10 M=100	2	FIL 94B:1990
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A: 1985
Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 143: 1990

-.-.-.-.-.-.-.-.

ANEXO V - Adaptado del Reglamento Técnico General MERCOSUR para la fijación e identidad y calidad de los quesos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz. (Resolución Nº 1/97)

1. DESCRIPCION

Definición.

Se entiende por Queso Parmesão, Queso Parmesano, Queso Reggiano, Queso Reggianito y Queso Sbrinz los quesos maduros que se obtienen por la coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas complementada por la acción de bacterias lácticas específicas.

Clasificación.

Los Quesos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz son quesos de baja humedad, semigordos a gordos de acuerdo con la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General del Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos".

Tienen un contenido mínimo de 32g/100g de materia gorda en el extracto seco.

2. Designación (denominación de venta)

Se denomina "Queso Parmesão", "Queso Parmesano", "Queso Reggiano", "Queso Reggianito" o "Queso Sbrinz", de acuerdo con el ítem 3.2.2.

3. REFERENCIA

Reglamento Técnico General del Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos.

Reglamento Técnico del Mercosur sobre las condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de alimentos.

Norma FIL 4ª:1982-Quesos y Quesos Procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B: 1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia grasa.

Norma FIL 50C: 1995. Leche y Productos Lácteos Métodos de muestreo.

Norma FIL A6 del CODEX Alimentarius Norma General para Queso.

Reglamento Técnico General del MERCOSUR para fijación de los Requisitos Microbiológicos de Quesos.

3. COMPOSICION Y REQUISITOS

3.1. DESCRIPCION.

3.1.1. Ingredientes obligatorios.

3.1.1.1. Leche integral o padronizada en su contenido de materia grasa.

3.1.1.2. Cultivos de bacterias lácticas específicas.

3.1.1.3. Cuajo y/o otras encimas coagulantes apropiadas.

3.1.1.4. Cloreto de sodio.

3.1.2. Ingredientes opcionales.

3.1.2.1. Crema.

3.1.2.2. Concentrado de proteínas lácteas.

3.1.2.3. Cloreto de calcio.

3.2. Requisitos.

3.2.1. Características sensoriales.

3.2.1.1. Consistencia: dura,

3.2.1.2. Textura: compacta, quebradiza y granulosa.

3.2.1.3. Color: blanco amarillento y ligeramente amarillento.

3.2.1.4. Sabor: salado, levemente picante.

3.2.1.5. Olor: característico.

3.2.1.6. Crosta lisa, consistente, bien formada, cubierta con revestimientos apropiados, adheridos o no.

3.2.1.7. Ojos: no posee. Eventualmente podrá presentar algunos ojos pequeños y algunos orificios mecánicos.

3.2.2. Forma y Peso.

3.2.2.1. Forma: Cilindros de faces planas, de perfil ligeramente convexo.

3.2.2.2. Peso

Parmesão	de 4 a 8 kg.
Reggianito y Sbrinz	de 5 a 10 kg.
Reggiano	de 10 a 20 kg.
Parmesano	más de 20 kg.

3.2.3. Requisistos Físico-Químicos.

Corresponderán a las características de composición y calidad de los quesos de baja humedad y contenido mínimo de 32g/100g de materia grasa en el extracto seco.

3.2.4. Características distintivas del proceso de elaboración.

3.2.4.1. Obtención de una masa cocida, sin suero, prensada, salada y madura.

3.2.4.2. Estabilización y maduración: deberá ser madurado por el tiempo necesario para la obtención de sus características específicas. Por lo menos 6 meses para quesos de 4 a 10 kg. de peso, 8 meses para quesos de peso comprendido entre 10 y 20 kg. y 12 meses para los quesos de más de 20 kg.

3.2.5. Acondicionamiento

Sin embalaje o en envoltorios plásticos

o en embalajes con o sin vacío o envoltorios bromatológicamente aptos. Eventualmente, parafinados y/o acondicionados con coberturas bromatológicamente aptas.

3.2.6. Condiciones de conservación y Comercialización.

Se recomienda mantener los Quesos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz a una temperatura no superior a 20ºC, con el objetivo de mantener las características.

4. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION

4.1. Aditivos.

Serán autorizados los aditivos previstos en el ítem 5. del Reglamento General del MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos para Quesos de Baja Humedad.

Se autoriza para el uso en las coberturas de las superficies de los quesos los colorantes previstos en el ítem 5. del Reglamento General del MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos y, también aceites de linaza u otros aceites vegetales aislados o en combinaciones con carbón vegetal, carbonato de calcio, óxido de hierro, aluminio, plata, oro y litolrubina BK.

4.2. Coadyuvantes de tecnología/elaboración.

No se autoriza el uso de coadyuvantes de tecnología/elaboración.

5. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

6. HIGIENE

6.1. Consideraciones Generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto deberán estar de acuerdo con el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las condiciones Higiénicos-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos.

Se podrá utilizar Leche Cruda o Pasteurizada la cual deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados.

6.2. Criterios Macroscópicos y Microscópicos.

El producto no deberá contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

6.3. Criterios Microbiológicos.

Los Quesos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz deberán cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Requisitos Microbiológicos para Quesos", para Quesos de Baja Humedad.

7. PESOS Y MEDIDAS

Se aplica el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

8. ROTULAJE

Se aplica el ítem 9 ROTULAJE del "Reglamento General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

Se denomina "Queso Parmesão", "Queso Parmesano", "Queso Reggiano", "Queso Reggianito" o "Queso Sbrinz", según corresponda y de acuerdo con el ítem 3.2.2.

9. METODOS DE ANALISIS

Humedad: FIL 4A: 1982

Materia Grasa: FIL 5B: 1986

10. DEMOSTRACION

Se siguen los procedimientos recomendados en la norma FIL 50 C: 1995.

.-.-.-.-.-.-.-.

ANEXO VI - Adaptado del Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad de Queso Azul. (Resolución Nº 48/97)

1. DESCRIPCION

1.1. Definición.

Se entiende por Queso Azul el producto que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementado o no por la acción de bacterias lácticas específicas y mediante un proceso de elaboración que utiliza hongos específicos (Penicillium roquefortii), complementados o no por la acción de hongos y/o levaduras subsidiarias responsables de otorgarle al producto características distintivas durante el proceso de elaboración y maduración.

1.2. Clasificación.

El Queso Azul es un queso graso y de mediana a alta humedad de acuerdo a la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

1.3. Designación (Denominación de venta).

Se denominará "Queso Azul". Opcionalmente podrá denominarse "Queso Gorgonzola" o "Queso Roquefort".

2. REFERENCIAS

Reglamento Técnico General MERCOSUR para Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos.

Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de alimentos.

Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Norma FIL 4A:1982.Quesos y Quesos Procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B: 1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia grasa.

Norma FIL 50C: 1995. Leche y Productos Lácteos - Métodos de muestreo.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.

Norma FIL 99A: 1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos.

3. COMPOSICION Y REQUISITOS

3.1. Composición.

3.1.1. Ingredientes obligatorios.

Leches y/o leches reconstituidas estandarizadas o no en su contenido de materia grasa.

Las leches empleadas en la elaboración del Queso Azul deberán proceder de las especies bovina, ovina o caprina y pueder ser utilizadas solas o en mezclas.

Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

Cloruro de sodio.

Cultivos de Penicillium roquefortii.

3.1.2. Ingredientes opcionales.

Leche concentrada, crema, leche en polvo, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo.

Cultivos de bacterias lácticas específicas.

Cultivos de hongos y/o levaduras subsidiarias para la maduración.

Cloruro de calcio.

3.2. Requisitos.

3.2.1. Características sensoriales.

3.2.1.1. Consistencia.

Semidura desmenuzable o semiblanda pastosa.

3.2.1.2. Textura.

Abierta, con desarrollo de mohos distribuidos de manera razonablemente uniforme, con vetas características de color verde, verde azulado o verde grisáceo.

3.2.1.3. Color.

Blanco o blanco amarillento, uniformes, con vetas características de color verde, verde azulado o verde grisáceo.

3.2.1.4. Sabor.

Picante, salado, característico.

3.2.1.5. Olor.

Característico acentuado.

3.2.1.6. Corteza.

Rugosa, débil, sin rajaduras, irregular. Eventualmente puede presentar una untuosidad superficial de color ligeramente parduzco y/o incipiente desarrollo de hongos y/o levaduras subsidiarias.

3.2.1.7. Ojos.

No posee. Eventualmente podrá presentar algunos pocos ojos pequeños y diseminados y/o algunas aberturas (ojos mecánicos).

3.2.2. Forma y Peso.

3.2.2.1. Forma.

Cilíndrica.

3.2.2.2. Peso.

2 a 13 kg.

3.2.3. Requisistos Físico-Químicos.

El Queso Azul responderá a las características de composición y calidad de los quesos de mediana o alta humedad y grasos establecidas en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

3.2.4. Características distintivas del proceso de elaboración.

3.2.4.1. Obtención de una masa por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes específicas, complementarias o no por la acción de bacterias lácticas específicas, cortada en granos grandes, agitada sin calentamiento, desuerada, moldeada solamente después de una fermentación, termoexcitada, salada y madurada a temperaturas inferiores a los 15ºC..

3.2.4.2. Estabilización y maduración:

El Queso Azul deberá ser madurado por el tiempo necesario para lograr sus características específicas(por lo menos 35 días a una temperatura inferior a los 15ºC).

3.2.5. Acondicionamiento.

En envases o envolturas plásticas o aluminio o estaño, con o sin vacío: o acondicionados en envases o envolturas bromatológicamente aptos.

3.2.6. Condiciones de Conservación y Comercialización.

El Queso Azul debe conservarse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a los 8ºC.

4. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA / ELABORACION

4.1. Aditivos.

En el Queso Azul se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Alta y Mediana Humedad.

Se autoriza además el uso de lipasas y proteasas según b.p.f.

4.2. Coadyuvantes de tecnología/elaboración.

No se autorizan.

5. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

6. HIGIENE

6.1. Consideraciones Generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración de estos productos deberán estar de acuerdo con el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos".

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasterización, o tratamiento térmico equivalene para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15º Ed. 1990.979.13, p.8239 combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

Queda excluida de la obligación de ser sometida a pasteurización o tratamiento térmico, la leche higienizada que se destina a la elaboración de quesos que se sometan a un proceso de maduración a una temperatura superior a los 5ºC durante un lapso no menor a 60 días.

6.2. Criterios macroscópicos.

El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

6.3. Criterios microscópicos.

El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

6.4. Criterios microbiológicos.

El Queso Azul deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Requisitos Microbiológicos para Quesos", para Quesos de Mediana Humedad.

7. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

8. ROTULADO

Se aplicará el punto 9. ROTULADO del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

Se rotulará "Queso Azul". Opcionalmente podrá rotularse "Queso Gorgonzola" o "Queso Roquefort".

Cuando en su elaboración se utilicen leches de las especies ovina y/o caprina, solas o en mezclas con leche de la especie bovina, deberá consignarse en el listado de ingredientes los tipos de leche empleados, utilizando la denominación genérica "leche" para la leche bovina y "leche de oveja" y/o "leche de cabra" cuando correspondiere.

9. METODOS DE ANALISIS

Humedad: FIL 4A: 1982

Materia grasa: FIL 5B: 1986

10. MUESTREO

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50 C: 1995.

Sección V
CASEINA Y CASEINATOS

ANEXO VII - Adaptado del Reglamento Técnico de calidad e identidad de CASEINA ALIMENTICIA del MERCOSUR. (Resolución Nº 43/994)

1. DESCRIPCION

1.1 Definición.

Con el nombre de caseína alimenticia se entiende el producto que se separa por acción enzimática o por precipitación mediante acidificación de leche descremada a pH 4,6-4,7, lavado y deshidratado por procesos tecnológicamente adecuados.

1.2 Clasificación.

Según su método de obtención se clasificará la caseína alimenticia como:

1.2.1. Caseína alimenticia al ácido, es aquella obtenida por acidificación con ácidos.

1.2.2. Caseína alimenticia láctica, es aquella obtenida por precipitación con suero láctico fermentado.

1.2.3. Caseína alimenticia al cuajo, es aquella obtenida por acción coagulante enzimática.

1.3. Designación (denominación de venta).

Se designará Caseína alimenticia al ácido, Caseína alimenticia láctica o Caseína alimenticia al cuajo, según corresponda a la clasificación del punto 1.2.

2. REFERENCIAS

APHA 1992, Cap. 24
CODEX ALIMENTARIUS, CAC/Vol. A 1985
FIL 20B: 1993
FIL 50B: 1985
FIL 73A: 1985
FIL 78B: 1980
FIL 89: 1979
FIL 90: 1979
FIL 91: 1979
FIL 94B: 1990
FIL 100B: 1991
FIL 107: 1982
FIL 127A: 1988
FIL 138: 1986

3. COMPOSICION Y REQUISITOS

3.1. Composición.

3.1.1. Ingredientes obligatorios.

Leche descremada.

3.1.2. Ingredientes opcionales.

Cloruro de calcio en la caseína alimenticia al cuajo.

3.2. Requisitos.

3.2.1. Características sensoriales.

3.2.1.1. Aspecto.

Granulado o polvo, sin partículas extrañas.

3.2.1.2. Color.

Blanco o blanco amarillento.

3.2.1.3. Sabor y aroma.

Sabor suave, característico, libre de sabores y olores extraños.

3.2.2. Características físico químicas.

	Límite	Método analítico
Materia grasa (%, m/m)	máx. 2,0	FIL 127A: 1988
Humedad (%, m/m)	máx. 10,0	FIL 78B: 1980
Proteína en base seca (%, m/m)	mín. 90,0	FIL 20B: 1993
Cenizas (%, m/m)	máx. 2,5 máx. 8,0	FIL 89: 1979* FIL 90: 1979**
Acidez libre (mL NaOH 0.1 N/g)	Máx. 0,27	FIL 91: 1979
Sedimentos/25g	Máx. Disco C	FIL 107: 1982

* APLICABLE A CASEINA ALIMENTICIA AL ACIDO Y LACTICA
** APLICABLE A CASEINA ALIMENTICIA AL CUAJO

3.2.3. Acondicionamiento.

Deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

4. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION

4.1. Aditivos.

No se acepta el uso de aditivos.

4.2. Coadyuvantes de tecnología/elaboración.

4.2.1. Agentes acidificantes de calidad alimentaria.

4.2.1.1. Acidos.

-acético
-clorhídrico
-sulfúrico
-láctico
-cítrico
-fosfórico

4.2.1.2. Suero láctico fermentado.

4.2.2. Enzimas coagulantes.

Cuajo u otras enzimas coagulantes.

5. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

6. HIGIENE

6.1. Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/Vol A 1985).

6.2. Criterios macroscópicos y microscópicos.

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

6.3. Criterios microbiológicos y tolerancias.

MICROORGANISMOS	CRITERIO DE ACEPTACION	CATEGORIA I.C.M.S.F.	METODO DE ANALISIS
Coliformes a 30ºC/g	n=5 c=2 m=10 M=100	5	FIL 73A:1985
Coliformes a 45ºC/g	n=5 c=2 m<3 M=10	5	APHA 1992, Cap. 24(*)
Estafilococos Coagulasa positiva/g	n=5 c=1 m=10 M=100	8	FIL 138: 1986
Aerobios mesófilos viables/g	n=5 c=2 m=30000 M=100000	2	FIL 100B: 1991
Hongos y levaduras/g	n=5 c=2 m=100 M=1000	2	FIL 94B: 1990

(*) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.

7. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

8. ROTULADO

8.1. Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

8.2. Se designará como "Caseína Alimenticia al ácido", "Caseína Alimenticia al cuajo", "Caseína Alimenticia láctica", según corresponda.

9. METODOS DE ANALISIS

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en los puntos 3.2.2. y 6.3 del presente Anexo.

10. MUESTREO

Se seguirán los procedimientos recomendados en la norma FIL 5OB 1985.

.-.-.-.-.-.-.-.

ANEXO VIII. Adaptado del Reglamento Técnico de calidad e identidad de CASEINATOS ALIMENTICIOS del MERCOSUR. (Resolución Nº 16/994)

1. DESCRIPCION

1.1. Definición.

Con el nombre de caseinato alimenticio se entiende el producto obtenido por reacción de la caseína alimenticia o la cuajada de caseína alimenticia fresca, con soluciones de hidróxidos o sales alcalinas o alcalinotérreas, o de amonio de calidad alimentaria y posterior lavado y secado, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

1.2. Clasificación

1.2.1. Según el procedimiento de secado se clasifican en:

1.2.1.1. Caseinato alimenticio desecado por pulverización o "spray".

1.2.1.2. Caseinato alimenticio desecado en rodillos o "roller".

1.3. Designación (denominación de venta).

Se designará como Caseinato, seguido del catión adicionado y a continuación se indicará el proceso de secado según la clasificación 1.2.

Por ejemplo: Caseinato de calcio desecado por spray, caseinato de calcio desecado por roller, etc.

2. REFERENCIAS

APHA 1992, Cap. 24
CODEX ALIMENTARIUS, CAC/Vol. A 1985
FIL 20B: 1993
FIL 50B: 1985
FIL 73A: 1985
FIL 78B: 1980
FIL 90: 1979
FIL 93A: 1985
FIL 100B: 1991
FIL 106: 1982
FIL 107: 1982
FIL 115A: 1989
FIL 127A: 1988
FIL 138: 1986

3. COMPOSICION Y REQUISITOS

3.1. Composición.

3.1.1. Ingredientes obligatorios.

3.1.1.1. Caseína alimenticia o cuajada de caseína alimenticia fresca.

3.1.1.2. Hidróxidos, carbonatos, fosfatos o citratos alcalinos o alcalinotérreos o de amonio de calidad alimentaria.

3.2. Requisitos.

3.2.1. Características sensoriales.

3.2.1.1. Aspecto.

Polvo libre de grumos y partículas duras.

3.2.1.2. Color.

Blanco o blanco amarillento.

3.2.1.3. Sabor y aroma.

Sabor suave, característico, libre de sabores y olores extraños o desagradables.

3.2.2. Características físico químicas.

		Límite	Método analítico
Materia grasa (%, m/m)		máx. 2,0	FIL 127A: 1988
Humedad (%, m/m)		máx. 8,0	FIL 78B: 1980
Proteína (%, m/m base seca)		mín. 88,0	FIL 20B: 1993
pH		máx. 7,5	FIL 115A: 1989
Lactosa monohidrato (%, m/m)		máx. 1,0	FIL 106: 1982
Cenizas (%, m/m)		máx. 5,0	FIL 90: 1979
Sedimento (Partículas quemadas)	caseinato "spray"	máx. disco C	FIL 107: 1982
	caseinato "roller"	máx. disco D	FIL 107: 1982

3.2.3. Acondicionamiento

Deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

4. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION

No se acepta el uso de aditivos ni coadyuvantes.

5. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos presentes no deben superar los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

6. HIGIENE

6.1. Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/Vol A 1985).

6.2. Criterios macroscópicos y microscópicos.

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

6.3. Criterios microbiológicos y tolerancias.

MICROORGANISMOS	CRITERIO DE ACEPTACION	CATEGORIA I.C.M.S.F.	METODO DE ANALISIS
Coliformes a 30ºC/g	n=5 c=2 m=10 M=100	5	FIL 73A:1985
Coliformes a 45ºC/g	n=5 c=2 m<3 M=10	5	APHA 1992, Cap. 24(*)
Estafilococos Coagulasa positiva/g	n=5 c=1 m=10 M=100	8	FIL 138: 1986
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A: 1985
Aerobios mesófilos viables/g	n=5 c=2 m=30000 M=100000	2	FIL 100B: 1991

(*) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.

7. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

8. ROTULADO

8.1. Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

8.2. Se designará como "Caseinato de ...", según lo establecido en 1.2 y 1.3.

.-.-.-.-.-.-.-.

IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT)

ANEXO IX. Adaptado del Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y calidad de la leche UAT (UHT), (Resolución Nº 78/94)

1. ALCANCE

1.1. Objetivo

Fijar la identidad y las características mínimas de calidad que deberá cumplir la Leche UAT (UHT).

1.2. Ambito de Aplicación.

El presente Anexo se refiere a la leche UAT (UHT) a ser comercializada entre los países del MERCOSUR.

2. DESCRIPCION

2.1. Definición.

Se entiende por Leche UAT (Ultra Alta Temperatura, UHT) a la leche homogeneizada, que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130ºC y 150ºC, mediante un proceso térmico de flujo continuo inmediatamente enfriada a menos de 32ºC y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados.

2.2. Clasificación.

De acuerdo al contenido de materia grasa (4.2.2.1.), la Leche UAT (UHT) se clasifica en:

2.2.1. Leche UAT (UHT) entera.

2.2.2. Leche UAT (UHT) semidescremada o parcialmente descremada.

2.2.3. Leche UAT (UHT) descremada.

2.3. Designación (denominación de venta).

Se denominará "Leche UAT (UHT) entera, semidescremada o parcialmente descremada, o descremada", de acuerdo a la clasificación 2.2. Podrán agregarse las expresiones "Larga Vida" y/o "Homogeneizada".

3. REFERENCIAS

AOAC 15º Ed. 947.05
CAC Vol A 1985
FIL 1C: 1987
FIL 48: 1969
FIL 50 B: 1985
FIL 100B: 1991

4. COMPOSICION Y REQUISITOS

4.1. Composición.

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

Leche de vaca.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

Crema.

4.2. Requisitos.

4.2.1. Características sensoriales.

4.2.1.1. Aspecto.

Líquido.

4.2.1.2. Color.

Blanco.

4.2.1.3. Olor y sabor.

Característicos, sin sabores ni olores extraños.

4.2.2. Características físico-químicas.

4.2.2.1. Parámetros mínimos de calidad.

REQUISITO	L. ENTERA	L. SEMIDESCREMADA O PARCIALMENTE DESCREMADA	L. DESCREMADA	MET. DE ANALISIS
Materia grasa %m/v	Mín. 3.0	0,6 a 2,9	Máx. 0,9	FIL 1C: 1987
Acidez g. ác. láctico/100 ml.	0,14 a 0,18	0,14 a 0,18	0,14 a 0,18	AOAC 15 Ed. 947.05
Estabilidad al etanol 68% (v/v)	Estable	Estable	Estable	FIL 48: 1969
Extracto seco no graso % (m/m)	Mín. 8,2	Mín. 8,3	Mín. 8,4	FIL 218: 1987

4.2.2.2. Luego de una incubación en envase cerrado a 35-37º C durante 7 días, debe cumplir:

a) No debe sufrir modificaciones que alteren el envase.

b) Debe ser estable al etanol 68% v/v.

c) La acidez no deberá superar en más de 0,02 g. de ác. láctico/100 ml a la determinada en otra muestra original cerrada sin incubación previa.

d) Las características sensoriales no deben diferir sensiblemente de las de una leche UAT (UHT) sin incubar.

4.2.3. Acondicionamiento.

La leche UAT (UHT) deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que garanticen la hermeticidad del envase y una protección apropiada contra la contaminación.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION

5.1. Aditivos

Se aceptará el uso de los siguientes estabilizantes:

Sodio (mono) Fosfato, Sodio (di) Fosfato, Sodio (tri) Fosfato, por separado o en combinación en una cantidad que no supere el 0.1 g/100 ml. expresados en P.O.

6. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos presentes no deben superar los límites establecidos en el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. HIGIENE

7.1. Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/Vol A 1985).

7.2. Criterios macroscópicos y microscópicos.

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

7.3. Criterios microbiológicos y tolerancias.

La leche UAT (UHT) no debe tener microorganismos capaces de proliferar en ella en las condiciones normales de almacenamiento y distribución por lo cual, luego de una incubación con envase cerrado a 15 - 37ºC durante 7 días debe cumplir:

Requisito	Categorización (I.C.M.S.F.)	Criterio de aceptación (I.C.M.S.F.)	Método de Análisis
Aerobios mesófilos/ml	10	n=5 c=0 m=100	FIL 5 OB 1991

8. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO

9.1. Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9.2. El producto se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada" y "Leche UAT (UHT) descremada", según corresponda.

Podrá usarse la expresión "Larga Vida" y/o "Homogeneizada".

Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" o "Leche UAT(UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente.

10. METODOS DE ANALISIS

Los métodos de análisis correspondientes son los indicados en el punto 4.2.2. y 7.3 del presente Anexo.

11. MUESTREO

Se seguirán los procedimientos recomendados en la norma FIL 5OB 1985.

.-.-.-.-.-.-.-.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nº INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Lím. Máx. (mg/kg)
260	Acido acético	Quesos procesados	Nse
400	Acido algínico	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
400	Acido algínico	Yogur	5000
400	Acido algínico	Leches aromatizadas	1000
270	Acido láctico (l-)(d-)	Quesos procesados	Nse (dl-)
280	Acido propiónico	Quesos procesados	3000
200	Acido sórbico	Dulce de leche	2000
200	Acido sórbico	Quesos procesados	1000
406	Agar	Quesos procesados	8000
559	Aluminio, silicato de	Leche en polvo	10000
541i	Aluminio y sodio fosfato ácido de	Quesos procesados	9000P
554	Aluminio y sodio silicato de	Leche en polvo	10000
403	Amonio alginato de	Leches aromatizadas	1000
403	Amonio alginato de	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
403	Amonio alginato de	Yogur	5000
404	Calcio alginato de	Leches aromatizadas	1000
404	Calcio alginato de	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
404	Calcio alginato de	Yogur	5000
170	Calcio carbonato de	Leche en polvo	10000
509	Calcio cloruro de	Quesos	200
509	Calcio cloruro de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de	Quesos procesados	9000P
526	Calcio hidróxido de	Manteca	2000
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
450vii	Calcio, -(mono) difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de	Quesos procesados	9000P
282	Calcio propionato de	Quesos procesados	3000
552	Calcio silicato de	Leche en polvo	10000
341iii	Calcio, -(tri) fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
341iii	Calcio, -(tri) fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Leche en polvo	10000
341iii	Calcio, -(tri) fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P
341iii	Calcio, -(tri) fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Crema de leche	2000
466	Carboximetilcelulosa sódica	Quesos procesados	8000
466	Carboximetilcelulosa sódica	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Yogur	5000
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Leches aromatizadas	1000
460i	Celulosa microcristalina	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
414	Goma arábiga, goma acacia	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
414	Goma arábiga, goma acacia	Quesos procesados	8000
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Quesos procesados	5000

410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
412	Goma guar	Quesos procesados	5000
412	Goma guar	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Quesos procesados	5000
415	Goma xantano o xántica	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
415	Goma xantano o xántica	Quesos procesados	5000
322	Lecitina	Leche en polvo	5000
322	Lecitina	Quesos procesados	5000
504	Magnesio carbonato de	Leche en polvo	10000
553	Magnesio silicato de	Leche en polvo	10000
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Dulce de leche de repostería	Nse
234	Nisina	Quesos	12,5
234	Nisina	Quesos procesados	12,5
440	Pectina	Yogur	Nse
440	Pectina	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
440	Pectina	Leches aromatizadas	Nse
440	Pectina	Quesos procesados	8000
402	Potasio alginato de	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
402	Potasio alginato de	Leches aromatizadas	1000
402	Potasio alginato de	Yogur	5000
450iv	Potasio, -(di) fosfato, pirofosfato ácido de	Quesos procesados	9000P
340ii	Potasio, -(di) fosfato -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P
340ii	Potasio, -(di) fosfato -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Quesos procesados	9000P
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	Quesos procesados	9000P
283	Potasio propionato de	Quesos procesados	3000
202	Potasio sorbato de	Dulce de leche	2000
202	Potasio sorbato de	Quesos procesados	1000
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Quesos procesados	9000P
340iii	Potasio, (tri) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P
340iii	Potasio, (tri) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
405	Propilenglicol alginato de	Leches aromatizadas	1000
405	Propilenglicol alginato de	Yogur	5000
551	Silicio dióxido, sílice	Leche en polvo	10000
401	Sodio, alginato de	Yogur	5000
401	Sodio, alginato de	Leches aromatizadas	1000
401	Sodio, alginato de	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Dulce de leche	Nse
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Manteca	2000
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
500i	Sodio carbonato de	Manteca	2000
331ii	Sodio, (di) citrato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
450i	Sodio, -(di) difosfato de	Quesos procesados	9000P
339ii	Sodio, -(di) fosfato de -(di) orto (o mono) fosfato de	Manteca	2000
339ii	Sodio, -(di) fosfato de -(di) orto (o mono) fosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
339ii	Sodio, -(di) fosfato de -(di) orto (o mono) fosfato de	Quesos procesados	9000P
524	Sodio hidróxido de	Manteca	2000
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Manteca	2000
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Quesos procesados	Nse
451i	Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Quesos procesados	9000P
452i	Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de	Quesos procesados	9000P
281	Sodio propionato de	Quesos procesados	3000
201	Sodio sorbato de	Dulce de leche	2000
201	Sodio sorbato de	Quesos procesados	1000
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	Quesos procesados	9000P
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	Quesos procesados	9000P
339iii	Sodio, (tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Quesos procesados	9000P
339iii	Sodio, (tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
339iii	Sodio, (tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Manteca	2000
491	Sorbitán monoestearato de	Leches aromatizadas	5000
495	Sorbitán monopalmitato de	Leches aromatizadas	5000
492	Sorbitán triesterarato de	Leches aromatizadas	5000
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, d-sórbita	Dulce de leche de repostería	Nse

.-.-.-.-.-.-.

SECCION VI
SUEROS LACTEOS Y DERIVADOS

Artículo 16.6.1. - Suero de manteca o mazada es el líquido resultante del batido de crema pasteurizada tras la separación de la manteca.

Artículo 16.6.2. - Suero de manteca o mazada en polvo es el producto obtenido por concentración y deshidratación por proceso adecuado del producto definido en artículo 16.6.1., que cumple con los requisitos microbiológicos exigidos para la leche en polvo.

Artículo 16.6.3. - Suero de queso es el producto líquido resultante de la coagulación de la leche tras la separación y prensado del coágulo.

Artículo 16.6.4. - Suero de queso en polvo es el producto obtenido por concentración y deshidratación por proceso adecuado del producto definido en artículo 16.6.3. que cumple con los requisitos microbiológicos exigidos para la leche en polvo.

Artículo 16.6.5. - Concentrado de proteínas de suero de queso es el producto obtenido por la aplicación de tecnologías de membrana a partir del producto definido en artículo 16.6.4. hasta obtener una proporción de proteínas no inferior a la de la leche.

Artículo 16.6.6. - Concentrado de proteínas de suero de queso en polvo es el producto obtenido por concentración y secado del producto definido en artículo 16.6.5. que cumple con los requisitos microbiológicos exigidos para leche en polvo.

Disposiciones generales para Sueros lácteos y derivados.

Artículo 16.6.7. - El suero de queso en polvo deberá responder a las siguientes características y exigencias: Se presentará como un polvo blanco amarillento de sabor salado - dulzón, soluble en agua tibia.

Humedad: Máximo 4.5% m/m.
Grasa de leche: Máximo 2.0% m/m.
Proteínas de leche: Máximo 10.0%m/m.
Cenizas (500-550ºC): Máximo 9.0% m/m.
Glúcidos reductores totales expresados en lactosa anhidra: Mínimo 60.0% m/m.
Acido Láctico: Máximo 2.2%m/m.

Artículo 16.6.8. - El concentrado de proteínas de suero de queso en polvo deberá responder a las siguientes características y exigencias: Se presentará como un polvo blanco amarillento, de sabor agradable, soluble en agua tibia.

Humedad: Máximo 6.5% m/m.
Grasa de leche: Máximo 10.0% m/m.
Proteínas de leche: Mínimo 30.0%.
Glúcidos reductores totales expresados en lactosa anhidra: Máximo 60.0% m/m.
Cenizas (500-550ºC): Máximo 8.0% m/m.
PH de la solución al 10%: 6.0 a 7.0.

.-.-.-.-.-.-.

CAPITULO XVII
ALIMENTOS GRASOS
Sección I
GRASAS
Definiciones para grasas.

Artículo 17.1.1. - Grasas. Son las mezclas de los triglicéridos de ácidos grasos que a la temperatura de 20°C son sólidos.

Artículo 17.1.2. - Grasas comestibles. Son las grasas que desde el punto de vista higiénico quedan comprendidas en los siguientes grupos:

a) las grasas de origen animal elaboradas en condiciones higiénicas a partir de huesos y tejidos adiposos inalterados y limpios, de animales bovinos (Bos taurus), ovinos (Ovis aries), porcinos (Sus scrofa), caprinos y aves (Gallus domesticus), sacrificados en condiciones sanitarias adecuadas bajo control veterinario oficial, que han sido recogidas, manipuladas, depositadas y transportadas en forma higiénica,

b) las grasas de origen vegetal que una vez elaboradas cumplen las exigencias de este título,

c) las mezclas de a) y b).

Artículo 17.1.3. - Las grasas pueden o no modificarse en su estructura natural por procedimientos tecnológicos autorizados.

En función de lo anterior, se clasifican en:

a) las que no han sufrido modificaciones en su estructura (grasas comestibles naturales de origen animal o vegetal y sus mezclas);

b) las modificadas (aceites y grasas hidrogenadas);

c) las mezclas de las anteriores a) y b) sin fase acuosa (shortenings);

d) las mezclas de las indicadas en los ordinales a) y b) con fase acuosa (margarina y minarina).

Artículo 17.1.4. - Grasas comestibles naturales. Son aquellas grasas que no han sufrido modificaciones en su estructura (grasas comestibles naturales de origen animal o vegetal y sus mezclas).

Artículo 17.1.5. - Grasas o aceites hidrogenados o endurecidos comestibles. Son los productos resultantes de la hidrogenación de aceites y/o grasas de calidad comestible.

Artículo 17.1.6. - Shortenings. Son los aceites vegetales hidrogenados y las mezclas de aceites, aceites hidrogenados y grasas animales o vegetales comestibles que confieren una textura característica a las masas de tortas, galletitas, etc.

Artículo 17.1.7. - Emulsiones grasas. Son las obtenidas por emulsificación de una fase acuosa con mezclas de aceites y grasas, vegetales o animales, definidas en artículos 17.1.4 y 17.1.5, que no proceden, o no proceden principalmente de la leche. Quedan comprendidas dentro de las emulsiones grasas la minarina, margarina y cremas vegetales.

Artículo 17.1.8. - Margarina. Es la emulsión grasa de consistencia sólida, más o menos plástica, que presenta un contenido de grasa mínimo de 80% (m/m) y un contenido máximo de agua de 16% (m/m).

Artículo 17.1.9. - Crema vegetal. Es la emulsión grasa de consistencia sólida, más o menos plástica, que presenta un contenido graso mínimo de 42% (m/m), con un máximo de 80% (m/m), y el contenido de agua máximo es de 50% (m/m).

Artículo 17.1.10. - Minarina o margarina aligerada. Es la emulsión grasa de consistencia plástica, untable, que presenta un contenido de materia grasa no inferior al 39% (m/m), ni superior al 41% (m/m).

Artículo 17.1.11. - Grasa natural en rama o sebo en rama. Es el tejido adiposo obtenido de animales sacrificados en las condiciones descriptas en el Capítulo XIII, que no sufre modificación alguna de su composición natural.

Artículo 17.1.12. - Grasa virgen. Es la grasa comestible extraída exclusivamente por procedimientos físicos (mecánicos y térmicos) -excluida la fusión a fuego directo- pudiendo ser purificada por operaciones tales como lavado, sedimentación, filtración y centrifugación.

Artículo 17.1.13. - Grasa refinada. Es la grasa virgen que ha sido sometida al proceso completo de refinación, es decir, neutralización, blanqueo y desodorización.

Artículo 17.1.14. - Primera extracción (primer jugo). Es el producto que se obtiene por fusión de la grasa en rama, de corazón, riñones y de mesenterio de animales bovinos y ovinos. No debe contener grasa de recortes ni de huesos.

Artículo 17.1.15. - Sebo o grasa comestible de vacuno o de ovino. Es el producto obtenido por fusión de tejidos grasos de recortes, músculos y huesos de bovinos (Bos taurus) u ovinos (Ovis aries).

Artículo 17.1.16. - Los productos definidos en los artículos 17.1.11 a 17.1.15 deben designarse de acuerdo a la especie de que provenga.

Artículo 17.1.17. - Grasa recuperada. Es la grasa obtenida por refinación completa (neutralización, decoloración y desodorización) de sebos o grasas en rama que proceden de establecimientos de faena o similares sometidos a inspección veterinaria, y que recogida en perfectas condiciones higiénico-sanitarias presente una acidez de hasta 3% al comienzo del proceso de recuperación. Debe responder a las características físico-químicas e higiénico-sanitarias de los sebos y grasas comestibles.

Artículo 17.1.18. - Grasa de hueso. Es el producto graso resultante de la cocción del tejido óseo y sus adherencias. Se conoce comercialmente con el nombre de grasa de caracú.

Artículo 17.1.19. - Aceite comestible de patas de bovino, ovino o caprino. Es el producto obtenido por cocción de la porción inferior de las extremidades a partir del carpo y tarso de las especies indicadas.

Artículo 17.1.20. - Oleo - margarina comestible. Es el producto resultante de la separación de óleo - estearina de las grasas de calidad comestible de vacuno u ovino (primer jugo o sebo de grasa de vacuno u ovino).

Artículo 17.1.21. - Oleo - estearina. Es el residuo resultante de la elaboración de la óleo - margarina.

Disposiciones generales para grasas.

Artículo 17.1.22. - Las grasas pueden o no modificarse en su estructura natural por procedimientos tecnológicos adecuados y aceptados por la autoridad competente (hidrogenación, transesterificación, etc.).

Artículo 17.1.23. - El nombre de la especie animal o vegetal de la que no provengan las grasas comestibles debe ser parte de su denominación de venta.

Artículo 17.1.24. - Las grasas comestibles deben cumplir las siguientes especificaciones generales:

	Grasas Vírgenes	Grasas Refinadas
Acidez libre (en ácido oleico)	máx. 1%	máx. 0.5%
Indice de peróxido (en meq. O_2/Kg.)	máx. 20.0	máx. 10.0
Materias volátiles a 105° C	máx. 0.2%	máx. 0.2%
Impurezas insol. en éter de petróleo	máx. 0.05%	máx. 0.05%

Se establece los siguientes contenidos máximos para ambos tipos de grasa:

Jabones	50 mg/Kg.
Hierro	1.5 mg/Kg.
Cobre	0.1 mg/Kg.
Plomo	0.1 mg/kg.
Arsénico	0.1 mg/Kg.

Artículo 17.1.25. - Se permite la neutralización o refinación alcalina de grasas vírgenes que presenten valores de acidez libre inferiores al 1.5% e índice de peróxido no superior a 20 miliequivalentes de oxígeno por quilogramo.

Disposiciones particulares para grasas.

Artículo 17.1.26. - Los productos que se detallan deben cumplir además de las especificaciones que se establecen para grasas comestibles, las siguientes exigencias:

	Indice de refacción a 45ºC	Indice de saponificación	Indice de yodo (Wijs)	Título (*)
Grasa comestible elaborada de cerdo	1.4559 - 1.4609	192 - 203	45 - 70	máx.43ºC
Grasa de primera extracción comestible	1.448 - 1.460	190 - 200	32 - 47	42.5 - 47ºC
Sebo	1.448 - 1.460	190 - 202	32 - 50	máx. 46ºC

(*) Temperaturas de solidificación de los ácidos grasos.

Artículo 17.1.27. - Las grasas o aceites hidrogenados elaborados debe ser sometidos a refinación completa y responderán a las exigencias establecidas para las grasas comestibles.

Asimismo deben presentar:
Punto de fusión (Wiley) máx. 45ºC
Níquel máx. 4 mg/Kg.

Artículo 17.1.28. - El aceite comestible de patas de bovino debe presentar las siguientes características:
Título máx. 28ºC
Acidez máx. 0.8%

Artículo 17.1.29. - La óleo margarina debe presentar las siguientes características de tipificación:
Punto de fusión (Wiley) máx. 38ºC
Título máx. 42ºC
Indice de yodo (Wijs) máx. 48ºC

La óleo-estearina debe presentar un punto de fusión (Wiley) máx. 47ºC.

Artículo 17.1.30. - Los shortening, para mejorar sus propiedades pueden ser mezclados con un máximo de 10% de mono y diglicéridos u otros emulsionantes autorizados.

Deben responder además a las siguientes exigencias:
Acidez libre, en ácido oleico máx. 0.5%
Humedad máx. 1.0%
Impurezas máx. 0.05%
Jabones máx. 0.005%
Níquel máx. 4 mg/Kg
Indice de peróxidos máx. 10 meq.

Artículo 17.1.31. - Se autoriza en las emulsiones grasas definidas en artículo 17.1.7. el empleo de los siguientes ingredientes:

a) leche entera o descremada;
b) leche fermentada por bacterias lácticas seleccionadas;
c) sal;
d) azúcares;
e) proteínas comestibles adecuadas;
(*) f) yema de huevo;
(*) g) almidones;
(*) h) gelatina;
i) vitaminas A y sus ésteres, vitamina D y vitamina E y sus ésteres y otras vitaminas.

(*) Quedan exceptuados estos ingredientes para la margarina.

Se admite asimismo el empleo de los aditivos alimentarios autorizados en la Lista Positiva de aditivos y los colorantes naturales y aromatizantes establecidos en la Lista General correspondiente.

Artículo 17.1.32. - Desde el punto de vista microbiológico las emulsiones grasas deberán satisfacer las siguientes exigencias:
Coliformes máx. 10/g.
Escherichia Coli Ausencia
Gérmenes patógenos Ausencia
Hongos y levaduras máx. 20/g.

Artículo 17.1.33. - Queda prohibido el fraccionamiento de margarina fuera de la fábrica.

Artículo 17.1.34. - Las margarinas, minarinas y cremas vegetales deben con-

servarse en refrigeración y esa indicación debe constar en el rótulo.

En el rótulo de las margarinas se prohíbe mencionar algún vocablo o signo que asemeje el producto a la manteca.

No debe hacerse referencia alguna, excepto en la lista de ingredientes a la presencia de vitaminas.

Sección II
ACEITES
Definiciones para aceites.

Artículo 17.2.1. - Se entiende por aceites a los triglicéridos de ácidos grasos, fluidos a la temperatura de 20ºC provenientes de semillas y frutos oleaginosos sanos y limpios, obtenidos mediante procesos de elaboración que se ajusten a lo establecido en este título.

Artículo 17.2.2. - Aceite crudo o bruto. Es el que no sufrió tratamiento físico o químico capaz de modificar sus características naturales.

Artículo 17.2.3. - Aceite virgen. Es el que ha sido obtenido por presión mecánica, o por extracción con solventes autorizados, seguida o no de lavado, filtración y sedimentación.

Artículo 17.2.4. - Aceite refinado. Es el que ha sido sometido a procesos de refinación, neutralización, blanqueo, desodorización y filtración en frío.

Artículo 17.2.5. - Aceite genuino de... (nombre de la materia prima). Es el que proviene de una sola especie vegetal y responde a las especificaciones de este título.

Artículo 17.2.6. - Aceite mezcla de ... (nombre y proporción de cada uno de los aceites genuinos utilizados). Es el que proviene del corte binario de aceites genuinos, en el que la proporción mínima de cualquiera de ellos no es inferior al 25%.

Exceptúanse las mezclas con aceite de oliva, admitiéndose -para este último- una proporción mínima del 15%.

Artículo 17.2.7. - Aceite comestible, corte de ... (nombre y proporción de cada uno de los aceites genuinos) denominándose en primer lugar el aceite incluído en mayor proporción y en segundo lugar el de menor proporción. La proporción de este último podrá ser menor de 25%, pudiendo llegar hasta 5% como mínimo.

Artículo 17.2.8. - Aceite parcialmente hidrogenado. Es el que ha sido sometido a los procesos de neutralización, hidrogenación parcial, desodorización y filtración en frío, pudiéndose emplear también el proceso de blanqueo.

Disposiciones generales para aceites.

Artículo 17.2.9. - Los aceites deben presentarse límpidos a 20ºC y contener las sustancias propias de las semillas o frutos de los cuales se han extraído. Su olor y sabor corresponderán a los mismos.

Artículo 17.2.10. - Prohíbese la elaboración y la comercialización de cualesquiera aceites no expresamente comprendidos en las definiciones precedentes o que no se ajusten a las especificaciones y exigencias previstas en este Capítulo.

Artículo 17.2.11. - Queda prohibido adicionar a los aceites alimenticios sustancias extrañas destinadas a dar aroma (incluso el frutado artificial o maceración de frutos) o color, o modificar sus caracteres físicos o químicos, excepto por procesos autorizados.

Artículo 17.2.12. - Se considera aceites ineptos para el consumo:

a) los que presenten olor, color o sabor extraños o rancios o que contengan aceites de origen mineral;

b) los aceites refinados que tengan una acidez superior a 0,3% expresada en ácido oleico, a excepción del aceite de oliva, que tiene especificaciones especiales;

c) los que tengan un índice de peróxidos superior a 10 meq. (miliequivalentes) o 20 meq. para el aceite de oliva virgen;

d) los que contengan más de: 0.005% de jabón, 1.5 p.p.m. de hierro y 0.1 p.p.m. de cobre, plomo y arsénico independientemente;

e) los que contengan más de 0,05% de sedimento o impurezas insolubles;

f) los extraídos por solventes no autorizados, o que presenten restos de ellos;

g) los que contengan más de 0,2% de sustancias volátiles a 105ºC;

h) los aceites de recuperación, excepto el aceite de soja, siempre que haya sufrido una alteración natural.

Artículo 17.2.13. - Los disolventes que se utilicen para la extracción de aceites comestibles deben estar expresamente autorizados y procederán de la redestilación de nafta de «topping», con exclusión absoluta de nafta de «cracking». Deben ser incoloros y límpidos, no dejar depósito y no contener agua ni materias extrañas; darán reacción negativa del «ensayo Doctor» y en las pruebas de destilación su punto de sequedad no será mayor de 92ºC.

Artículo 17.2.14. - Se reconoce como aceites de: algodón, colza (nabo), girasol, uva, maíz, maní y soja, a los extraídos de las semillas o frutos correspondientes y cuyas características físicas y químicas responden a las de la tabla siguiente:

Aceite	Materia Prima	Indice Saponificación	Indice Refracción 40°C
Algodón	Gossypium diversos	189 - 198	1.458 - 1.466
Soja	Glicine Soja	189-195	1.466 - 1.470
Maíz	Zea Maíz	187-195	1.465 - 1.468
Girasol	Helianthus Anus L.	188-194	1.467 - 1.469
Maní	Arachis hipogea	187-196	1.460 - 1.465
Uva	Vitis Vinífera	188-194	1.4645 - 1.4688
Colza o Nabo	Bassica napus o campesris	168-181	1.465 - 1.469

Aceite	Indice Yodo (Wijs)	Insaponificable Eter Petróleo máx. g/Kg	Bellier (mod.)	Densidad 20º/20º
Algodón	99-119	15	19°5-21°	0.916-0.926
Soja	120-143	15	17°-21°	0.919-0.925
Maíz	103-128	28	16°-22°	0.917-0.925
Girasol	110-143	15	22°-27°	0.913-0.923
Maní	80-106	10	38°-42°	0.914-0.917
Uva	130-138	20	11°-16°	0.906-0.919
Colza o Nabo	94-120	20	22°-26°	0.910-0.920

Artículo 17.2.15. - Las características físicas y químicas que se exige a los aceites de oliva son las siguientes:

Características físicas y químicas	Aceite Virgen	Aceite Refinado
Densidad 25º/25º	0.910	0.915
Indice de acidez	máx. 3.4	máx. 0.3
Indice de refracción a 40ºC	1.4603	1.4622
Indice de saponificación	188	197
Indice de Yodo	76	92
Indice de Bellier (mod.)	11º	16º
Escualeno mg/100g	120	650

Artículo 17.2.16. - Los aceites comestibles se deben rotular de acuerdo a la materia prima utilizada en su elaboración, siguiendo la clasificación establecida en los artículos 17.2.2. al 17.2.8. Ej.: aceite genuino de girasol, de maní, etc.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nº INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Lím. Máx. (mg/kg)
400	Acido algínico	Minarina y cremas vegetales	10000
300	Acido ascórbico (1-)	Aceites y grasas	Nse
210	Acido benzoico	Emulsiones grasas	1000
330	Acido cítrico	Aceites y grasas	Nse
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Aceites y grasas	Nse
338	Acido fosfórico	Aceites y grasas	100
270	Acido láctico (l-) (d-) (dl-)	Emulsiones grasas	Nse
200	Acido sórbico	Emulsiones grasas	Nse
334	Acido tartárico (l+-)	Emulsiones grasas	Nse
406	Agar	Minarina y cremas vegetales	10000
503ii	Amonio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Emulsiones grasas	Nse
342ii	Amonio, -(di) fosfato de, fosfato dibásico de, -(di) ortofosfato	Aceites y grasas	100
342i	Amonio, -(mono) fosfato de, fosfato monobásico de	Aceites y grasas	100
403	Amonio alginato de	Minarina y cremas vegetales	10000
503i	Amonio carbonato de	Emulsiones grasas	Nse
305	Ascorbilo estearato de	Aceites y grasas	Nse
304	Ascorbilo palmitato de	Aceites y grasas	Nse
320	Butilhidroxianisol, BHA	Aceites y grasas	100
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Emulsiones grasas	100
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Aceites y grasas	200
404	Calcio alginato de	Minarina y cremas vegetales	10000
302	Calcio ascorbato de	Aceites y grasas	Nse
213	Calcio benzoato de	Emulsiones grasas	1000
170	Calcio carbonato de	Emulsiones grasas	Nse
341ii	Calcio, -(di) fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de	Aceites y grasas	100
327	Calcio lactato de	Emulsiones grasas	Nse
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Aceites y grasas	100
203	Calcio sorbato de	Emulsiones grasas	1000
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	Aceites y grasas	Nse
341iii	Calcio, -(tri) fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Aceites y grasas	100

466	Carboximetilcelulosa sódica	Minarina y cremas vegetales	10000
900	Dimetilpolisiloxano, dimetilsilicona, polidimetilsiloxano	Aceites para fritura industrial	10
312	Dodecilgalato	Aceites y grasas	100
472f	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y tartárico	Emulsiones grasas	5000
472a	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido acético (mezcla)	Emulsiones grasas	5000
472c	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido cítrico	Emulsiones grasas	5000
472b	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido láctico	Emulsiones grasas	5000
472d	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido tartárico	Emulsiones grasas	5000
472e	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y diacetiltartárico	Emulsiones grasas	5000
477	Esteres de propilenglicol de ácidos grasos	Emulsiones grasas	3000
414	Goma arábiga, goma acacia	Minarina y cremas vegetales	5000
410	Goma garrofín, caroba, algarrobo, jatai	Minarina y cremas vegetales	5000
412	Goma guar	Minarina y cremas vegetales	5000
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Minarina y cremas vegetales	5000
413	Goma tragacanto, adragante	Minarina y cremas vegetales	5000
415	Goma xantano o xántica	Minarina y cremas vegetales	5000
384	Isopropilo citrato de (mezclas)	Minarina y cremas vegetales	100
930	Isopropilo -(mono) citrato de	Minarina y cremas vegetales	100
322	Lecitina	Minarina y cremas vegetales	Nse
461	Metilcelulosa	Minarina y cremas vegetales	10000
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Emulsiones grasas	Nse
311	Octil galato	Aceites y grasas	100
440	Pectina	Minarina y cremas vegetales	10000
476	Poliglicerol, ricinoleato de	Crema vegetal	4000
476	Poliglicerol, ricinoleato de	Minarina o margarina aligerada	4000
430	Polioxietilen (8) estearato de	Grasas	10000
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Grasas	10000
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Grasas	10000
433	Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de	Grasas	10000
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	Grasas	10000
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de	Grasas	10000
402	Potasio alginato de	Minarina y cremas vegetales	Nse
303	Potasio ascorbato de	Aceites y grasas	Nse
212	Potasio benzoato de	Emulsiones grasas	1000
501i	Potasio carbonato de	Emulsiones grasas	Nse
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Aceites y grasas	100
317	Potasio eritorbato de	Emulsiones grasas	Nse
326	Potasio lactato de	Emulsiones grasas	Nse
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Aceites y grasas	Nse
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Aceites y grasas	100
202	Potasio sorbato de	Emulsiones grasas	1000
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Emulsiones grasas	Nse
336ii	Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Emulsiones grasas	Nse
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Aceites y grasas	Nse
340iii	Potasio, (tri) ortofosfato de	Aceites y grasas	100
337	Potasio y sodio tartrato	Emulsiones grasas	Nse
310	Propil galato	Aceites y grasas	100
405	Propilenglicol alginato de	Minarina y cremas vegetales	10000
476	Ricinoleato de poliglicerol	Crema vegetal	4000
476	Ricinoleato de poliglicerol	Minarina o margarina aligerada	4000
401	Sodio alginato de	Minarina y cremas vegetales	10000
301	Sodio ascorbato de	Aceites y grasas	Nse
211	Sodio benzoato de	Emulsiones grasas	1000
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Emulsiones grasas	Nse
500i	Sodio carbonato de	Emulsiones grasas	Nse
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Aceites y grasas	Nse
386	Sodio, -(di) EDTA, -(di) etilendiamino tetraacetato de	Emulsiones grasas	75
385	Sodio, -(di) EDTA, cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Emulsiones grasas	75
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di) orto (o mono) fosfato de	Aceites y grasas	100
335ii	Sodio -(di)tartrato de	Emulsiones grasas	Nse
316	Sodio eritorbato de	Emulsiones grasas	Nse
325	Sodio lactato de	Emulsiones grasas	Nse
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Aceites y grasas	Nse
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Aceites y grasas	100
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Emulsiones grasas	Nse
201	Sodio sorbato de	Emulsiones grasas	1000
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Aceites y grasas	Nse
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Emulsiones grasas	100
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Aceites y grasas	200
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	Aceites y grasas	Nse
306	Tocoferoles, concentrado mezcla	Aceites y grasas	Nse

.-.-.-.-.-.-.

CAPITULO XVIII
ALIMENTOS FARINACEOS
Sección I
CEREALES
Definiciones para cereales.

Artículo 18.1.1. - Cereales. Son los granos comestibles de las gramíneas, tales como: arroz, avena, cebada, centeno, maíz, trigo, etc.

Artículo 18.1.2. - Se reconoce, entre otros, los siguientes productos derivados de los cereales:

a) Cereales inflados. Son los obtenidos por procesos industriales mediante los cuales se rompe el endosperma y se hincha;

b) Cereales en copos. Son los preparados por tostación de granos limpios acondicionados en forma de láminas y saborizados con concentrado de malta, azúcares, sal y otros ingredientes;

c) Cereales en hebras, gránulos y otros. Son los preparados con harinas o sémolas de cereales, saborizados con concentrado de malta y azúcares y sometidos a procesos de extrusión-cocción u otros.

Artículo 18.1.3. - Arroz. Son los granos provenientes de la especie Oryza sativa L.

Artículo 18.1.4. - Arroz cáscara, paddy o natural. Es el producto fisiológicamente desarrollado, madura, que conserva las glumelas (cáscara) luego de cosechado.

Artículo 18.1.5. - Arroz fisiológicamente desarrollado. El grano que alcanza el estado de desarrollo completo de la variedad (ciclo vegetativo) y está en condiciones de ser cosechado.

Artículo 18.1.6. - Arroz elaborado (beneficiado). Es el producto maduro que fue sometido a algún proceso de elaboración y se encuentra desprovisto de cáscara.

Artículo 18.1.7. - Se reconocen los siguientes productos y subproductos derivados del arroz:

a) arroz descascarado o integral: es el producto del cual sólo se retiran las glumelas (cáscara), manteniéndose intactos el germen, pericarpio (capa externa) y aleurona (capa interna) del grano;

b) arroz pulido: es el producto que al ser elaborado se retira el germen, pericarpio y la mayor parte de la capa interna (aleurona) pudiendo presentar granos con estrías longitudinales a simple vista;

c) arroz perlado, glaceado o brillado (oleado): es el producto que después de pulido se abrillanta por fricción con aceite comestible, glucosa y talco o vaselina comercial;

d) arroz glutinoso: arroz de variedad especial (Oryza sativa L, glutinoso) cuyos granos tienen una apariencia blanca y opaca, que por cocción tienden a adherirse entre sí debido a que están constituidos casi integramente de amilopectina;

e) arroz parboil o parboiled: es aquel cuyo almidón ha sido totalmente gelatinizado por inmersión del grano con cáscara en agua potable y luego sometido a un tratamiento con vapor de agua a presión y secado presenta generalmente un color amarillento.

Artículo 18.1.8. - Parboilización. Es el proceso hidrotérmico por el cual el arroz con cáscara es sumergido en agua potable a una temperatura superior a 58ºC seguido de gelatinización parcial o total del almidón y posterior secado.

Artículo 18.1.9. - Se reconoce los siguientes productos de arroz que no presentan el grano entero:

a) fragmentos de granos: es el producto formado por un mínimo de 90% de granos quebrados y/o arrocín;

b) arrocín o puntillas (quirera): es el producto constituído por fragmentos de granos que pasen a través de un cernidor de agujeros circulares de 1.75 m.m de diámetro y la harina que se separa durante el pulido o abrillantado;

c) arroz quebrado: es el producto formado por granos quebrados que quedan retenidos sobre un cernidor de agujeros circulares de 1.75 mm. de diámetro.

Artículo 18.1.10. - Cebada mondada. Es el grano sano, limpio y en buen estado de conservación de Hordeum vulgare L. en sus variedades de consumo humano, privado de sus tegumentos exteriores.

Artículo 18.1.11. - Cebada perlada. Es el grano de la cebada mondada al que se le ha dado forma esférica por procedimientos adecuados.

Artículo 18.1.12. - Malta o cebada malteada. Es el grano de cebada sometido al proceso de maltación (germinación y secado).

Artículo 18.1.13. - Si el cereal sometido a maltación es distinto de la cebada se denomina de acuerrdo a su procedencia. Por ejemplo: malta de trigo.

Artículo 18.1.14. - Avena laminada. Es el producto obtenido por laminación del grano limpio y libre de tegumentos, calentado o ligeramente tostado, de las variedades propias de la Avena sativa L. con glumas y glumelas no fibrosas.

Artículo 18.1.15. - Maíz. Es el grano limpio, sano y en buen estado de conservación del Zea mays L. apto para consumo humano.

Artículo 18.1.16. - Se reconoce los siguientes productos derivados del maíz:

a) pororó: es el maíz blanco, de aspecto vítreo, reventón, de grano chico (psingallo), tostado en forma adecuada, con o sin azúcar;

b) sémola de maíz (generalmente llamada harina de maíz): es el producto obtenido por molienda del grano, que pasa totalmente por un tamiz de 40 mallas por centímetro cuadrado;

c) gofio: es el producto obtenido por torrefacción del polvo fino de la molienda del maíz (farinazo) de las variedades Catete o similares;

d) copos de maíz: es el productto preparado a partir de maíz blanco, dentado, limpio, pulido y tostado, adicionado de extracto de malta;

e) maíz pelado o descascarado: es el grano entero, desprovisto de cuticula mediante un tratamiento adecuado, lavado y cocido hasta el grado necesario para obtener su ablandamiento y secado;

f) maíz pisado: es el proveniente de la molienda gruesa del grano que se utiliza en la preparación de mazamorra, locro y otros.

Artículo 18.1.17. - Trigo pan. Es el grano sano, limpio y bien conservado de diversas variedades de Triticum vulgare L. o trigo pan, caracterizado por su grano de forma elíptica más o menos redondeado, de color variable entre amarillo rojizo y grisáceo, según las variedades, opaco, de fractura almidonosa, no quebradizo.

Artículo 18.1.18. - Entre los productos derivados del trigo se reconocen los siguientes:

a) trigo pisado o partido: es el producto resultante de la trituración del grano mondado, sin envolturas celulósicas, aleurona ni germen;

b) salvado o afrecho es el residuo de la molienda integrado por la cáscara (pericarpio) del grano, mezclada con una parte superficial del albumen;

c) germen del trigo.

Disposiciones generales para cereales.

Artículo 18.1.19. - Los cereales destinados a la alimentación humana deben presentarse sanos, secos y limpios y la humedad será la adecuada para permitir el almacenamiento sin alteraciones.

Artículo 18.1.20. - Queda permitido el pulimento y abrillantado de cereales decortezados (arroz, cebada y otros) mediante glucosa, siempre que el aumento de peso resultante de esta operación no exceda del 0,5%. Se admite también el blanqueamiento con anhidrido sulfuroso (máximo 400 mg/kg de cereal) así como el uso de ozono.

Artículo 18.1.21. - Los cereales pueden ser sometidos a procedimientos industriales autorizados tales como laminado, soplado, y otros.

Disposiciones particulares para arroz.

Artículo 18.1.22. - Los granos de arroz deben ser duros, secos, libres de sustancias extrañas y parásitos. Deben presentar las siguientes características:

Parámetros	Límite	Condiciones de ensayo
Humedad	Máx. 14%	ISO 712-1985 o ICC 110/1
Cenizas	Máx. 1.2%	500/550ºC

El porcentaje de humedad que exceda el límite máximo de tolerancia, podrá ser descontado en el peso neto del lote.

Artículo 18.1.23. - De acuerdo a su proceso de elaboración, el arroz elaborado se clasifica en los siguientes subgrupos:

a) arroz pulido;
b) arroz integral;
c) arroz parboiled pulido;
d) arroz parboiled integral.

Artículo 18.1.24. - El arroz elaborado según sus dimensiones, será:

a) tipo largo ancho (doble carolina): es el producto que contiene como mínimo 80% del peso de granos enteros cuya relación largo/ancho es menor a 3 y cuya longitud media es mayor a 6.5 mm. después del pulido.

b) tipo largo fino: es el producto que contiene como mínimo 80% del peso de granos enteros cuya relación largo ancho es mayor a 3 y cuya longitud media es de 6 mm. o más luego del pulido.

c) tipo mediano; es el producto que contiene como mínimo 80% del peso de granos enteros y cuya longitud media sea de 5mm. a menos de 6 mm.luego del pulido de los granos.

d) tipo corto: es el producto que contiene como mínimo 80% del peso de los granos enteros y cuya longitud es menor a 5 mm. luego de su pulido.

e) tipo mezcla: es todo producto que no encuadra en los tipos anteriores, además del producto constituído por la mezcla de dos o más tipos, excepto la situación que sigue: si hubiera mezcla de los tipos largos ancho con largo fino; largo fino, con mediano; y mediano con corto, el tipo del producto será determinado por el tipo inferior de la mezcla.

Artículo 18.1.25. - El arroz puede presentar defectos generales o leves o defectos graves.

Artículo 18.1.26. - Se reconocen los siguientes defectos generales o leves:

a) grano dañado: el grano entero sin cáscara y/o pulido que por el proceso de inmersión presenta ruptura en sentido longitudinal así como el grano que explota (pororó);

b) grano manchado y/o picado: es el grano entero sin cáscara o pulido que presenta mancha oscura o blancuzca o perforaciones por insectos u otros agentes, observables a simple vista;

c) grano amarillo: es el grano sin cáscara o pulido, entero o quebrado, que presenta color amarillo;

d) grano estriado, rojo o colorado (rajado): es el grano sin cáscara o pulido que presenta coloración rojiza o con estrías de color rojizo;

e) grano verde: es el grano fisiológicamente inmaduro, que presenta una coloración verdosa;

f) grano yesado: grano entero sin cáscara o pulido que presenta en más de la mitad de su superficie una coloración opaca, aspecto harinoso o semejante al yeso;

g) grano no parboiled: grano entero sin cáscara o pulido que presenta áreas blancas o yesosas a simple vista o bajo luz polarizada, como resultado de la gelatinización incompleta del almidón, o sin gelatinizar por no haberlo sometido al proceso de parboilización.

Artículo 18.1.27. - Se entiende por defectos generales o leves totales a la suma de los defectos generales o leves del arroz.

Artículo 18.1.28. - Se reconocen los siguientes defectos graves:

a) materias extrañas: es el cuerpo o resto de cualquier naturaleza extraña al producto como granos o semillas de otras especies vegetales, suciedades y restos de insectos, entre otros;

b) impurezas: son residuos del propio producto como la cáscara y porciones del tallo entre otros (incluyendo granos sin descascarar);

c) grano enmohecido (mofado): es el grano sin cáscara y/o pulido, entero o quebrado, que presenta en todo o en parte, hongos visibles a simple vista;

d) grano fermentado o ardido: es el grano entero quebrado, sin cáscara o pulido que presenta en todo o en parte coloración oscura proveniente del proceso de fermentación;

e) grano negro: es el grano sin cáscara o pulido, entero o quebrado, que se presenta totalmente ennegrecido por acción excesiva del calor y la humedad (parboiled);

f) grano no gelatinizado: es el grano que no cumple con lo especificado en la definición de arroz parboiled.

Artículo 18.1.29. - Dentro del subgrupo y tipo al que pertenezca el arroz se distinguen cinco grados, expresados del 1 al 5 y definidos por el porcentaje de presencia de defectos graves, defectos generales totales o quebrados y arrocín.

Artículo 18.1.30. - Se podrá convenir en operaciones de comercio internacional la comercialización de mercadería de calidad inferior a los límites fijados por esta norma con autorización de las autoridades pertinentes.

Artículo 18.1.31. - Para la definición del grado del arroz serán considerados los límites máximos de tolerancia de defectos/grado del producto, que están establecidos para los diferentes productos, según los siguientes criterios de clasificación:

a) defecto grave: aisladamente define el grado del producto;

b) defecto general; como defectos generales totales, define el grado del producto; cuando es considerado aisladamente, no define el grado del producto, pero determina el nivel "fuera de norma"; independientemente de la clasificación de defectos generales totales, cuando sobrepasa el límite máximo establecido para cada defecto general la mercadería será considerada calidad inferior.

Artículo 18.1.32. - El arroz integral se clasifica en los siguientes grados, de acuerdo al límite máximo de tolerancia de defectos/grado, expresado en porcentaje en peso:

Grado	Defectos graves		Defectos generales totales	Total de quebrados y arrocín
	Cuerpos ext. e impurezas	Enmohec. Ferment.		
1	0.25	0.25	4.00	4.00
2	0.50	0.50	8.00	7.50
3	1.00	1.00	14.00	12.50
4	1.50	2.00	22.00	17.50
5	2.00	4.00	34.00	22.50

Artículo 18.1.33. - Los límites de tolerancia admitidos para cada defecto general en el arroz integral, considerado aisladamente son:

Manchados y picados	máx. 12%
Amarillos	máx. 12%
Estriados	máx. 10%
Yesados	máx. 15%

Sobrepasados esos límites, independientemente del grado en que se haya clasificado la mercadería, el producto será considerado como fuera de norma.

Artículo 18.1.34. - El arroz parboiled se clasifica en los siguientes grados, de acuerdo al límite máximo de tolerancia de defectos/grado, expresado en porcentaje en peso.

Grado	Defectos graves			Defectos generales totales	Total de quebrados y arrocín (máx.)	
	Cuerpos ext. e impurezas	Enmohec. ferment. y negros	No gelatinizados		Quebrados	Arrocín
1	0.05	0.30	30.00	2.50	5.00	0.50
2	0.10	0.60	40.00	5.00	8.00	0.75
3	0.15	0.90	50.00	7.50	11.00	1.00
4	0.20	1.20	60.00	10.00	14.00	1.25
5	0.25	1.50	70.00	12.00	17.00	1.50

Artículo 18.1.35. - Los límites de tolerancia admitidos para cada defecto general en el arroz integral, considerado aisladamente son:

Dañados	máx. 2%
Manchados y picados	máx. 5%
Estriados	máx. 6%
No parboilizados	máx. 0.30%

Sobrepasados esos límites, independientemente del grado en que se haya clasificado la mercadería, el producto será considerado como fuera de norma.

Artículo 18.1.36. - El arroz parboiled integral se clasifica en los siguientes grados, de acuerdo al límite máximo de tolerancia de defecto/grado, expresado en porcentaje en peso:

Grado	Defectos graves			Defectos generales totales	Total de quebrados y arrocín (máx.)
	Cuerpos ext. e impurezas	Enmohec. ferment. y negros	No gelatinizado		
1	0.25	0.30	30.00	3.00	2.50
2	0.50	0.60	40.00	6.00	5.00
3	1.00	0.90	50.00	9.00	7.50
4	1.50	1.20	60.00	12.00	10.00
5	2.00	1.50	70.00	15.00	12.50

Artículo 18.1.37. - Los límites de tolerancia admitidos para cada defecto general en el arroz parboiled integral, considerado aisladamente son:

Dañados	máx. 3%
Manchados y picados	máx. 6%
Estriados	máx. 6%
No parboilizados	máx. 0.30%

Sobrepasados esos límites, independientemente del grado en que se haya clasificado la mercadería, el producto será considerado como fuera de norma.

Artículo 18.1.38. - El arroz pulido se clasifica en los siguientes grados, de acuerdo al límite máximo de tolerancia de defectos/grado, expresado en porcentaje en peso:

Grado	Defectos graves		Defectos generales totales	Total de quebrados y arrocín (máx.)	
	Cuerpos ext. e impurezas	Enmohec. ferment. y negros		Quebrados	Arrocín
1	0.25	0.25	2.50	5.00	0.50
2	0.50	0.50	5.00	8.00	0.75
3	1.00	1.00	7.50	11.00	1.00
4	1.50	2.00	10.00	14.00	1.25
5	2.00	4.00	12.00	17.00	1.50

Artículo 18.1.39. - Los límites de tolerancia admitidos para cada defecto general en el arroz pulido integral, considerado aisladamente son:

Manchados y picados	máx. 12%
Amarillos	máx. 12%
Estriados	máx. 10%
Yesados	máx. 15%

Sobrepasados esos límites, independientemente del grado en que se haya clasificado la mercadería, el producto será considerado como fuera de norma.

Artículo 18.1.40. - Los fragmentos de granos de arroz (integral, parboiled, pulido) podrán ser clasificados en las categorías quebrados y arrocín. Deberán presentar los siguientes límites máximos de tolerancia de defectos/grado, expresado en porcentaje en peso:

	Quebrados (grado único)	Arrocín (grado único)
Defectos graves y defectos generales totales	15.00	20.00
Cuerpos extraños e impurezas	1.00	5.00

Artículo 18.1.41. - Se aplica al arroz brilloso, glucosado, aceitado y otros resultantes de procesos análogos los mismos límites máximos de tolerancia de defectos/grado, especificados para el arroz pulido.

Artículo 18.1.42. - Se clasifica como arroz fuera de norma el arroz elaborado y los fragmentos de granos de arroz que no atiendan las exigencias contenidas en los artículos precedentes.

Artículo 18.1.43. - El arroz fuera de norma podrá ser:

a) comercializado como tal, siempre que se encuentre perfectamente identificado y con la identificación colocada en un lugar de destaque, de fácil visualización y de difícil remoción;

b) reelaborado, desdoblado y recompuesto, para efectos de su clasificación en grado;

c) reembalado y remarcado para efectos de atender las exigencias de la norma.

Artículo 18.1.44. - Además de cumplir con los requisitos generales de rotulación, en el rótulo de cualquier tipo de arroz destinado al consumidor final deberá consignarse la siguiente información:

a) nombre del producto;

b) subgrupo c;

c) tipo;

d) grado al que pertenece.

Artículo 18.1.45. - Queda prohibida la comercialización para consumo humano de:

a) arrocín, puntas de arroz y afrechillo o cáscara de arroz, así como su tenencia en las fábricas de alimentos para uso humano, a excepción de los molinos productores;

b) arroz que adolezca de alguna de las siguientes características:

- mal estado de conservación, incluyendo los procesos de fermentación y enmohecimiento;
- olor objetable;
- sustancias nocivas o tenores de micotoxinas superiores a los establecidos en este reglamento.

Disposiciones particulares para otros cereales.

Artículo 18.1.46. - Para los productos de cebada se admitirá:

	Cenizas
Cebada mondada	3.5%
Cebada perlada	3.0%

Artículo 18.1.47. - La avena laminada debe cumplir las siguientes exigencias:

Humedad	máx. 13%
Fibra	máx. 2.7%
Cenizas	máx. 2.5%

Artículo 18.1.48. - Los productos de maíz deben cumplir las siguientes exigencias:

	Humedad	Cenizas	Acidez (expr. en SO3)	Nitrógeno
Maíz (cereal entero)	máx. 15%			
Maíz pisado	máx. 15%	máx. 5%		
Sémola de maíz	máx. 15.5%	máx. 1.6%	máx. 0.2%	mín 1.12%

Artículo 18.1.49. - El germen de trigo debe satisfacer las siguientes características:

Humedad	8 a 15%
Proteína	mín. 23%
Lípidos	mín. 7%
Fibra	máx. 4%
Glúcidos asimilables	30 a 48%
Cenizas	máx. 5%

Sección II
HARINAS Y ALMIDONES

Definiciones para harinas y almidones.

Artículo 18.2.1. - Se entiende por harina sin otra especificación el producto obtenido de la molienda del endosperma del grano de trigo, que se ajuste a las exigencias establecidas para el mismo.

Artículo 18.2.2. - Las harinas provenientes de cereales distintos del trigo se denominarán con la expresión "harina de ...", seguida del nombre del cereal empleado como materia prima en su preparación. Por ejemplo: harina de maíz, harina de arroz.

Artículo 18.2.3. - Harina integral o de graham.- Es el producto total obtenido de la molienda del grano de trigo. Las harinas integrales provenientes de otros cereales o leguminosas deben designarse con la expresión "harina integral de ...", seguida del nombre de la materia prima empleada.

Artículo 18.2.4. - Sémola.- Es el albumen (endosperma y perisperma) del grano triturado más o menos grueso, que se obtiene al pasar el trigo a través de los primeros cilindros de moltura. Cuando este producto es de molienda más fina, intermedia entre la sémola y la harina, se denomina semolín.

Cuando la sémola provenga de otro grano se denominará con la expresión "sémola de" seguida del nombre del mismo. Ejemplo: sémola de maíz.

Queda prohibida la denominación de sémola al producto obtenido por trituración de pastas alimenticias.

Artículo 18.2.5. - Almidón.- Es la materia amilácea comestible extraída de los granos (semillas) de las plantas. Se identificará con la denominación "almidón de ..." seguida del nombre del vegetal de procedencia. Por ejemplo: almidón de maíz, almidón de trigo.

Artículo 18.2.6. - Fécula.- Es la materia amilácea extraída de las partes subterráneas de las plantas (raíces, tubérculos y rizomas). Se identificará con la denominación de "fécula de ..." seguida del nombre del vegetal de procedencia. Por ejemplo: fécula de papas.

Artículo 18.2.7. - Fariña.- Es la mandioca dulce o amarga (Jatropha dulcis y Jatropha manihot) lavada, pelada, rallada y sometida a ligera torrefacción.

Artículo 18.2.8. - Tapioca.- Es el producto obtenido por calentamiento de la fécula de mandioca humedecida y granulada. Cuando se obtenga un producto semejante a la tapioca a partir de otros almidones o féculas, debe identificarse con la denominación "tapioca de ..." seguida del nombre del vegetal respectivo.

Artículo 18.2.9. - Harina integral de centeno.- Es el producto obtenido de la molienda del grano limpio y sano del Secale cereale L. con sus envolturas (salvado).

Artículo 18.2.10. - Harina de centeno.- Es el producto obtenido de la molienda del grano limpio y sano de centeno sin sus envolturas celulósicas.

Artículo 18.2.11. - Harina de arroz.- Es el producto de la molienda del grano limpio y sano, libre de sus envolturas celulósicas de Oryza sativa L. en sus distintas variedades.

Artículo 18.2.12. - Harina de avena.- Es el producto de la molienda del grano limpio, sano y libre de sus envolturas celulósicas de la Avena sativa L.

Artículo 18.2.13. - Harina de soja o soya.- Es el producto de la molienda de las semillas desecadas, limpias y descascaradas de diferentes variedades de Glycine soja.

Artículo 18.2.14. - Harina de soja desgrasada.- Es el producto obtenido de las semillas de soja, por eliminación casi total del aceite por medio de solventes autorizados, molienda y acondicionamiento.

Artículo 18.2.15. - Harina de soja o de soya con bajo contenido de grasa o harina de soja parcialmente desgrasada.- Es la harina producida por la eliminación parcial del aceite de la soja o la reincorporación de aceite o lecitina a la harina desgrasada.

Artículo 18.2.16. - Harina de quinoa.- Es el producto obtenido por la molienda de semillas desecadas, sanas y limpias, del Chenopodium quinoa Wild, privadas de sus tegumentos.

Artículo 18.2.17. - Harina de papa (papa deshidratada y molida).- Es el producto obtenido de la molienda fina de los tubérculos pelados y desecados del Solanum tuberosum L.

Disposiciones particulares para harina y almidones.

Artículo 18.2.18. - Las harinas que se comercialicen se tipificarán con los siguientes calificativos: cuatro ceros (0000), tres ceros (000), dos ceros (00) y cero (0) y deberán responder a las siguientes características:

Harina Tipo	Proteína mín. % m/m (1)	Humedad máx. % (m/m)	Cenizas máx. % (m/m) (1)	Absorción de agua % (1)
0000	8.0	14.5	0.50	56 62
000	9.0	14.5	0.65	57 63
00	9.0	14.5	0.70	58 65
0	9.0	14.5	0.87	60 - 67
Normas de Ensayo	UNIT 945	UNIT-ISO 712	UNIT-ISO 2171	UNIT-ISO 5530-1

(1) Los valores están expresados sobre base 14% de humedad.

Artículo 18.2.19. - Las harinas para uso industrial deberán tener una humedad máxima de 14,5 (expresada en g/100g) de acuerdo a la Norma UNIT-ISO 712, y se clasifican en panadera, pastera y galletera, de acuerdo al siguiente cuadro:

Requisito	Harina Panadera			Harina Pastera		Harina Galletera			Normas de Ensayo
	A	B	C	A	B	A	B	C	
Cenizas % (m/m) máx. (1)	0.60	0.65	0.70	0.5	0.9	0.7	0.7	0.7	UNIT-ISO 2171
Gluten húmedo % (m/m) mín. (1)	32	28	24	26	36	22	25	29	UNIT 944
Gluten seco % (m/m) mín. (1)	11	9	8	8.5	12	7	8	10	
Sedimentación (ml) mín.	35	30	25	-	-	-	-	-	UNIT-ISO 5529 (2)

(1) Los valores están expresados sobre base 14% de humedad.
(2) Norma en revisión.

Artículo 18.2.20. - Las harinas que se comercialicen para empresas elaboradoras deben ajustarse a los parámetros establecidos en el artículo anterior y mencionar en el rótulo el tipo y designación correspondientes.

Artículo 18.2.21. - Se autoriza a los molinos harineros a elaborar harinas preparadas (adicionadas de ingredientes y aditivos).

Artículo 18.2.22. - Para las harinas que se definen en los siguientes artículos los valores de la composición química se expresan en base seca.

Artículo 18.2.23. - La harina integral o de Graham debe presentar las siguientes características:

Humedad	máx.14 %
Cenizas	1.8 - 2.1%

Artículo 18.2.24. - Los almidones y féculas deben cumplir las siguientes exigencias:

Cenizas (sobre base seca)	máx.0.2%
Proteína (sobre base seca)	máx.0.5%
Humedad	máx.15%

Artículo 18.2.25. - La fariña debe presentar color blanco, o ligeramente amarillento y no debe dejar residuo al pasar por un tamiz de 36 mallas por centímetro cuadrado. Además se debe ajustar a las siguientes exigencias:

Humedad	máx.15%
Acidez (expresada en SO3)	máx.0.2%
Cenizas	máx.2%
Almidón	mín.60%
Cianuros	ausencia.

Artículo 18.2.26. - La tapioca se ajustará a las siguientes exigencias:

Humedad	máx.15%
Materia grasa	máx.0.2%
Fibra bruta	máx.0.2%
Cenizas	máx.0.2%

Artículo 18.2.27. - Las harinas no provenientes de trigo deberán cumplir las exigencias particulares de este Capítulo expresadas sobre sustancia seca.

Artículo 18.2.28. - Las harinas de centeno deben cumplir las siguientes condiciones:

	Harina integral de centeno	Harina de centeno
Humedad	máx. 11%	máx. 11%
Fibra bruta	máx. 2.5%	máx. 1.5%
Cenizas	máx. 2.5%	máx. 1.8%

Artículo 18.2.29. - La harina de arroz debe cumplir las siguientes exigencias:

Humedad	máx. 12%
Cenizas	máx. 0,6%

Artículo 18.2.30. - La harina de avena debe tener las siguientes características:

Humedad	máx. 12%
Cenizas	máx. 2.2%

Artículo 18.2.31. - La harina de papa tendrá como máximo 12% humedad.

Artículo 18.2.32. - Las harinas de hortalizas (legumbres y otras) se deben rotular con el nombre de las mismas, ya sean puras o en mezclas.

Artículo 18.2.33. - Las harinas de hortalizas tienen las siguientes exigencias de composición expresadas en % m/m de producto:

	Arvejas	Garbanzos	Lentejas	Porotos
Agua máx.	11	12	12.5	12
Lípidos máx.	1.85	6.0	1.2	2.0
Fibra bruta máx.	2.1	3.3	3.7	3.8
Cenizas máx.	2.3	3.0	2.7	2.6

Artículo 18.2.34. - Harinas para sopas y purés.- Son las harinas de cereales, legumbres y tubérculos -solas o en mezcla- adicionales o no de verduras, condimentos y extractos de carne.

Artículo 18.2.35. - En las harinas para sopas y purés se debe indicar en el rótulo la composición de las mezclas.

Artículo 18.2.36. - Las harinas de soja deben presentar las siguientes características:

	Humedad	Materia grasa
Harina de soja	máx. 8%	18-20%
Harina de soja parcialmente desgrasada	máx. 8%	4-6%
Harina de soja desgrasada	máx. 8%	máx.1%

Artículo 18.2.37. - La harina de quinoa debe cumplir:

Humedad	máx.14%
Fibra Bruta	máx.0.6%
Lípidos	máx.1%

Sección III
PRODUCTOS PANIFICADOS
PANES.
Definiciones para panes.

Artículo 18.3.1. - Pan.- Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina de trigo, agua potable, con o sin sal, con o sin grasas comestibles, fermentadas con "masa agria" o levaduras (de panificación, de cerveza, o químicas).

Artículo 18.3.2. - El pan elaborado con otras harinas distintas de las de trigo, o mezclas de ellas, adicionadas de otras sustancias alimenticias o ingredientes complementarios, se designará con el nombre de los agregados que posee que le confieren las características particulares al mismo. Por ejemplo: pan de maíz, pan con chicharrones.

Artículo 18.3.3. - Pan de mesa, francés o de mesa tipo francés.- Es el pan poroso, liviano, de miga elástica y homogénea, sabor y olor agradable y de aspecto lustroso, al que se le han practicado cortes antes de hornear. Cuando se elabora en diferentes formas y tamaños se le puede designar con nombres de fantasía, como ser: pan común, porteño, marsellés, catalán, flauta, felipe, roseta, baguette, mignon y otros.

Artículo 18.3.4. - Pan criollo o pan sobado.- Es el producto elaborado de la misma forma que el pan francés, pero que ha sufrido una fermentación más prolongada, de modo que el gluten ha perdido parcialmente su elasticidad y la miga presenta ojos o vacuolas más pequeñas (o muy pequeñas).

Artículo 18.3.5. - Pan con grasa o pan casero.- Es el producto elaborado en la misma forma que el pan criollo, pero con agregado de mayor cantidad de grasas comestibles.

Artículo 18.3.6. - Pan alemán.- Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua potable, cerveza, sal, levadura de panificación, de cerveza o química, azúcares y grasas comestibles.

Artículo 18.3.7. - Pan de viena o tortuga.- Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua potable, sal, levadura de cerveza o cereales, grasas comestibles, azúcares y con o sin leche y aditivos autorizados. Podrá presentarse en distintos formatos.

Cuando tiene huevo incorporado a la masa se podrá denominar brioche.

Artículo 18.3.8. - Pan de sandwich, pan de molde, pan americano o pan pullman.- Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua potable, sal, grasas comestibles, levaduras de cerveza o cereales, con o sin leche y con o sin azúcares y aditivos autorizados. Antes de la fermentación, la masa resultante se coloca en moldes especiales untados con grasas comestibles, obteniéndose un pan con abundante miga y poca corteza.

Artículo 18.3.9. - Pan integral o pan negro.- Es el producto obtenido por cocción de una masa elaborada mecánicamente, fermentada con levaduras o masa agria que contiene harina y harina integral, agua potable, sal, grasa comestible y con o sin concentrado de malta.

Artículo 18.3.10. - Pan con salvado o de salvado.- Es el producto obtenido por cocción de una masa elaborada mecánicamente, fermentada con levaduras o masa agria, que contiene harina y salvado de trigo, agua potable, con o sin sal, con o sin grasa comestible y con o sin concentrado de malta.

Artículo 18.3.11. - Pan de graham.- Es el producto elaborado por cocción de una masa fermentada espontáneamente, elaborada en forma mecánica, que contiene una mezcla de harina y harina de graham molienda gruesa, agua potable, con o sin sal, con o sin grasa comestible.

Artículo 18.3.12. - Pan con centeno o de centeno.- Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina y harina de centeno, agua potable, con o sin sal, fermentada espontáneamente o por levaduras.

Artículo 18.3.13. - Pan con centeno integral.- Es el producto elaborado de igual forma que el pan con centeno, pero con la utilización de harina integral de centeno.

Artículo 18.3.14. - Pan malteado.- Es el producto elaborado de la misma forma que el pan francés, con diferente proceso de amasado, al que se le incorpora concentrado de malta.

Artículo 18.3.15. - Pan con especias o de especias o pan con vegetales.- Es el pan que reúne las condiciones del artículo 18.3.1. al que se incorporan especias tales como comino, amapola, sésamo, o vegetales tales como zanahorias, espinaca, cebolla, ajo, etc. Cuando contenga una sola especia o vegetal se denominará como "pan con ..." o "pan de ..." seguido del nombre de la especia o vegetal.

Artículo 18.3.16. - Pre-pizza o masa para pizza.- Es el producto obtenido por cocción de una masa fermentada por levaduras y obtenida por el empaste y amasado mecánico de una mezcla de harina y agua potable o leche, con o sin sal y aceite comestible y cubierta con salsas apropiadas.

Artículo 18.3.17. - Pan de campaña o galleta de campaña.- Es el producto obtenido por cocción de una masa fermentada, elaborada en forma mecánica y constituida por una mezcla de harina y agua potable, con o sin sal y con o sin levadura. Se presenta en forma de bollos, ligeramente marrones en la parte externa y blancos en la interna.

Artículo 18.3.18. - Tostadas.- Es el producto que resulta de tostar panes de distintos tipos, en rebanadas.

Artículo 18.3.19. - Pan Dulce.- Es el pan de masa dulce obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, leche, agua potable, grasas comestibles o manteca, azúcares, huevos, frutas confitadas, deshidratas o secas y otros ingredientes complementarios, sal y aditivos alimentarios, fermentados con masa agria o levadura. Deberá contener un mínimo de 15% de frutas referido al peso total del producto. Los panes de masa dulce con menor proporción de frutas o sin ellas se designarán con distintos nombres de fantasía, como por ejemplo panettone, pan genovés, pan milanés, pandoro y otros.

Artículo 18.3.20. - Budín o torta.- Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua potable, grasa comestible o manteca, azúcares, huevos, leche, sal, con o sin miel, leudada con agentes químicos.

Artículo 18.3.21. - Budín Inglés.- Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, leche, agua potable, grasas comestibles o manteca, azúcares, huevos, frutas confitadas, deshidratadas o secas, con o sin miel y otros ingredientes complementarios, sal y aditivos alimentarios, leudada con agentes leudantes químicos. El contenido total de frutas será de por lo menos el 20% referido al peso total del producto.

Artículo 18.3.22. - Pan rallado o molido.- Es el producto obtenido por la molienda únicamente de pan seco o desecado y galletas en buen estado de conservación, con el agregado o no de especias.

Disposiciones particulares para panes.

Artículo 18.3.23. - Los panes cumplirán con los siguientes requisitos de composición:

Denominación	Humedad	Ingred. con límites	Límites para ingredientes	Acidez expresada como ácido láctico
Pan de mesa	máx. 35%	-	-	máx. 5%
Pan criollo	-	Materia grasa	máx. 2% s/prod. terminado	-
Pan con grasa	-	Materia grasa	mín. 4% s/prod. terminado	-
Pan de sandwich	-	Materia grasa	máx. 1% s/prod. terminado	-
Pan integral	-	Harina integral	mín. 30% s/total de harina	máx. 0.7%
Pan con salvado	-	Salvado de trigo	mín. 20% s/total de harina	-
Pan de graham	-	Harina de graham moliéndola gruesa. Materia grasa	mín. 30% s/total harina máx. 3% s/prod. terminado	máx. 0.7%
Pan con centeno	-	Harina de centeno	mín. 30% s/total harina	-
Pan con centeno integral	-	Harina integral de centeno	mín. 20% s/total harina	-
Pan de campaña	máx. 35%	-	-	Máx. 1%
Tostadas	máx. 7%	-	-	-
Pan Dulce	máx. 32%	Frutas	mín. 15% s/prod. terminado	-
Budín Inglés	máx. 30%	Frutas	mín. 20% s/prod. terminado	

Artículo 18.3.24. - El pan de mesa debe tener un máximo de cenizas totales de 3.5% sobre base seca, y una acidez no mayor al 0.5% expresada como ácido láctico.

Artículo 18.3.25. - El pan rallado se elaborará exclusivamente en panaderías, despachos de pan y fábricas habilitadas al efecto prohibiéndose rallar o moler pan de devolución.

Se debe expender en envase cerrado, de material impermeable y debidamente rotulado.

Debe tener asimismo un máximo de humedad de 12% y un máximo de cenizas insolubles en ácido clorhídrico de 0.1%.

Artículo 18.3.26. - Al budín se le puede incorporar otros ingredientes como ser cereales tostados o insuflados, trozos de chocolate, frutas confitadas, deshidratadas o secas y otros que le confieran al producto características propias bien definidas.

Cuando se comercialice fuera del establecimiento elaborador debe estar contenido en envase cerrado y con el rótulo correspondiente, debiendo indicarse el nombre "budín de ..." o "con..." (y aquí el nombre del o de los ingredientes complementarios que le confieren la o las características propias del producto).

PRODUCTOS DE GALLETERIA

Definiciones para productos de galletería.

Artículo 18.3.27. - Galleta. Con este nombre genérico se entiende el producto obtenido por cocción de una masa no fermentada o con escasa fermentación, elaborada mecánicamente y constituida por harina, agua potable, con o sin grasa comestibles, con o sin sal.

Artículo 18.3.28. - Se puede distinguir las siguientes galletas:

a) Galleta marina o marinera o de molde. Es la que se obtiene de una masa cortada con moldes especiales a la que generalmente se le pincha la superficie para evitar la formación de globos.

b) Galleta malteada. Es una galleta de molde, adicionada de concentrado de malta.

c) Galleta de hojaldre u hojaldrada. Es la que se elabora superponiendo hojas de masa sobada con manteca o grasa comestible, con un espesor de aproximadamente 1cm.

d) Galleta de salvado. Es la que se elabora con una mezcla de harina y salvado de trigo.

e) Galleta integral. Es la que se elabora con una mezcla de harina y harina integral.

Artículo 18.3.29. - De acuerdo a los ingredientes complementarios que se incorporen a las galletas, éstas se identificarán con la denominación "galleta de ..."seguida del nombre de sus componentes.Por ejemplo: "galleta de aceite".

Artículo 18.3.30. - Grisín. Es el producto obtenido por cocción de una masa fermentada, amasada mecánicamente, y elaborada con harina, agua potable, grasas comestibles, con o sin sal, con o sin concentrado de malta y con o sin azúcares y otros ingredientes y aditivos autorizados. Se presentan en forma de cilindros delgados con escasa miga.

Artículo 18.3.31. - Grisín Integral. Es el grisín elaborado con una mezcla de harina y harina integral.

Artículo 18.3.32. - Galletitas. Son diversos productos de formas variadas obtenidos por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina de trigo u otra, o sus mezclas, agua potable, grasas comestibles o manteca, azúcares, miel, huevos, leche, fruta confitada (deshidratada o seca), quesos, trozos de chocolate, coco rallado, leudante u otros ingredientes complementarios y sal.

Artículo 18.3.33. - Oblea o waffle. Es el producto obtenido por calentamiento rápido entre dos láminas metálicas o en moldes apropiados de una masa que podrá contener, entre otros, los siguientes ingredientes: harina, almidones o féculas, agua, grasa comestible o manteca y sal.

Artículo 18.3.34. - Alfajor. Es el producto obtenido de la unión de dos o más tapas de galletitas, batidos o similares, con preparados alimenticios (relleno), pudiendo o no estar total o parcialmente revestidos por coberturas o baños de repostería y otros ingredientes y contener dulces, maní, almendras, coco rallado y otros.

Disposiciones particulares para productos de galletería.

Artículo 18.3.35. - Los productos de galletería cumplirán con los siguientes requisitos de composición:

Denominación	Humedad	Ingred. con límites	Límite para el ingrediente
Galleta	máx. 5%	-	-
Galleta de salvado	-	salvado	mín. 20% s/total harina
Galleta integral	-	harina integral	mín. 30% s/total harina
Grisin	Máx. 5%	-	-
Grisin integral	-	Harina integral	mín. 30% s/total harina

Artículo 18.3.36. - Las galletitas podrán presentarse en forma unitaria o unidas entre sí por medio de preparaciones o sustancias alimenticias (relleno) y podrán estar total o parcialmente revestidas por coberturas o baños de repostería.

La humedad en el producto terminado tendrá valores característicos según el tipo de galletita, de modo de asegurar la vida útil declarada por el fabricante.

Artículo 18.3.37. - Las obleas se presentarán en piezas de forma geométrica más o menos regulares, aisladas o unidas entre sí por medio de preparaciones o sustancias alimenticias (relleno) y podrán ser total o parcialmente revestidas por cobertura o baños de repostería.

Las obleas o waffles en el producto terminado tendrán valores de humedad característicos según el tipo de oblea, de modo de asegurar la vida útil declarada por el fabricante.

Artículo 18.3.38. - Los ingredientes de las tapas del alfajor podrán ser: harinas, azúcares, agua, grasas comestibles o manteca, leche, huevos, féculas o almidones, leudantes, cacao, miel e ingredientes complementarios.

Artículo 18.3.39. - El alfajor bañado deberá tener una cobertura que cubra más del 50% de la superficie total del producto.

FACTURAS

Definiciones para facturas.

Artículo 18.3.40. - Factura común con grasa. Es el producto de diversas formas, elaborado por cocción de una masa fermentada con harina, agua potable, sal, grasa comestible, levadura, con o sin azúcar, con o sin leche y con o sin rellenos.

Estas facturas se expenden con diversos nombres, por ejemplo: croissant dulce o salado, pan con grasa, galleta dulce o salada, media luna y otros.

Pueden contener distintos rellenos: dulces, quesos, fiambres, etc.

Artículo 18.3.41. - Factura de manteca. Es el producto de diversas formas y tamaños elaborado por cocción de una masa fermentada hecha con harina, agua, levadura, sal, azúcar, manteca, con o sin huevos, y con o sin el agregado de aditivos aromatizantes de la lista general de este reglamento.

Estas facturas se expenden con diversos nombres, mantequillas, pan de leche, berlinesas, roscas, etc. Pueden contener distintos rellenos y decorados, como cremas, dulces, frutas escurridas, etc.

Artículo 18.3.42. - Factura de masa danesa. Es el producto de diversas formas y tamaño que se obtiene de la cocción de una masa elaborada con los mismos ingredientes que la factura dulce, pero en distintas proporciones y con distinto proceso de elaboración. Pueden contener distintos rellenos o decorados.

Se venden con el nombre de media luna, pañuelitos, roscas, moñitas, tiritas, etc.

PRODUCTOS DE CONFITERIA

Definiciones para productos de confitería.

Artículo 18.3.43. - Masa real o factura seca. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada con harina, grasa comestible, azúcares, agua potable, huevos y leudantes. Podrán contener también leche, féculas o almidones, cacao, miel, sal y sustancias aromatizantes. Se pueden rellenar o decorar con fruta escurrida, dulces, jaleas, coco rallado, etc.

Esta factura se vende con el nombre de ojitos, polvorones, mandiocas, tiras, pasta frola, etc.

Artículo 18.3.44. - Masa con batido. Es el producto que se expende con el nombre de plantillas, vainillas, yoyo, mantecado, bizcochuelo, planchas para arrollados, berlinesas, biscotelas, brownies, dougnouths, magdalenas, muffins y/o similares, obtenido por la cocción de una masa elaborada con un proceso de batido. Compuesto de: harina, huevos, almidones o féculas, azúcares y leudantes. Podrá contener también: miel, sal, agua potable, leche, aceite, manteca y sustancias aromatizantes. Se pueden utilizar rellenos o decorados de dulces, coberturas, cremas, jaleas, frutas confitadas, etc.

Artículo 18.3.45. - Merengue. Es el producto obtenido por la cocción de un batido de clara de huevo y azúcares, con o sin el agregado de sustancias aromatizantes, con o sin sal y con o sin almidones o féculas. Cuando contiene almendras o maní se denomina amaretti.

Se expende en distintas formas como ser: merengues, besitos de merengue, discos, tapas, etc.

Artículo 18.3.46. - Napoleón. Es el producto obtenido de la cocción de una masa elaborada con harina, azúcares, con o sin azúcar rubio, agua potable y leudantes.

Artículo 18.3.47. - Masa de hojaldre. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada con harina, grasa comestible o manteca, agua potable, sal, con o sin huevo, con o sin azúcar y con o sin leudantes. Se podrá utilizar para rellenos y decorados: dulces, jaleas, cremas, coberturas y frutas.

Este producto se vende con el nombre de palmitas, milhojas, cañones, jesuitas, tartaletas, etc.

Artículo 18.3.48. - Masa de bombas. Es el producto obtenido de la cocción de una masa elaborada con harina, agua potable, manteca o grasa comestible, huevos, sal y con o sin leudantes. Se podrá utilizar rellenos y decorados de cremas, dulces, coberturas, azúcar, etc.

Este producto se vende con el nombre de bombas, roscas varias, etc.

Artículo 18.3.49. - Masa seca o masa alemana. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada con harina, grasa comestible, manteca, azúcares, huevos, almidones y féculas, con o sin leudantes y con o sin el agregado de sustancias aromatizantes. Se podrá utilizar rellenos o decorados de dulces, cremas, jaleas, coberturas, etc.

Disposiciones generales para productos panificados.

Artículo 18.3.50. - Los productos panificados detallados en esta sección, envasados o no, deben presentarse con su sabor y aroma naturales característicos, sin indicios de fermentación o de alteración por crecimiento microbiano (por ejemplo: rope).

Se deberán tomar las medidas higiénicas adecuadas en los establecimientos elaboradores a efectos de prevenir la contaminación y proliferación microbiana antes mencionada.

Artículo 18.3.51. - El pan y todos los productos panificados deberán expenderse envasados y rotulados por el fabricante, de acuerdo a las normas generales de rotulación.

Se exceptúa de esta disposición aquellos productos que se expendan en el propio establecimiento elaborador (panaderías y confiterías con planta de elaboración).

Todos los tipos de pan que se expendan en rodajas, sin excepción, deberán presentarse en envases cerrados y debidamente rotulados.

Artículo 18.3.52. - Los productos panificados comprendidos en esta sección podrán ser agregados de los aditivos alimentarios autorizados en la lista positiva correspondiente.

Artículo 18.3.53. - Se autoriza el empleo en las panaderías, en los productos que sufrirán de inmediato fermentación panaria, de mejoradores de la panificación compuestos por mezclas de enzimas autorizadas y aditivos comprendidos en la lista general de aditivos alimentarios.

Artículo 18.3.54. - En el relleno y decoración de facturas, productos de confitería y galletitas se permite el agregado de colorantes naturales o sintéticos comprendidos en la lista general de colorantes alimentarios.

Artículo 18.3.55. - Se autoriza la coloración de la masa de: pan dulce, budín inglés, galletitas y productos de confitería, excluyéndose expresamente los colorantes artificiales.

Se permite el uso en el pan dulce y en el budín inglés de fruta confitada coloreada con colorantes autorizados en la lista general de colorantes.

Sección IV
PRODUCTOS DE FIDEERIA
Definiciones para productos de fideería.

Artículo 18.4.1. - Productos de fideería. Son los obtenidos por empaste y amasado mecánico con agua potable, de sémola, semolín o harina, que no han sufrido fermentación, adicionados o no de huevos, hortalizas y aditivos autorizados en el Capítulo respectivo. Se los ha moldeado con formas características que podrán figurar en la denominación.

Artículo 18.4.2. - Pastas frescas o fideos frescos. Son los productos de fideería no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de sémola, semolín o harina con agua potable, que no han sufrido desecación luego de su moldeo.

Artículo 18.4.3. - Pastas o fideos con espinacas, con acelgas, con tomates, con morrones, o con otras hortalizas. Son los productos a los que durante el empaste y amasado mecánico se les agrega una pasta obtenida por trituración de los vegetales sanos y limpios, frescos, en conserva o deshidratados (previa rehidratación).

Artículo 18.4.4. - Pastas al huevo o fideos con huevo o al huevo. Son los productos que durante la elaboración son incorporados de por lo menos 2 yemas de huevo por kilogramo de sémola o harina empleada.

Artículo 18.4.5. - Pastas o fideos secos. Son los productos definidos en artículo 18.4.1. que han sido sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.

Artículo 18.4.6. - Fideos triturados o molidos. Son el producto de la trituración o molienda de fideos.

Artículo 18.4.7. - Masa o tapa de empanadas, de pasteles, tortas fritas, pascualina o similares. Es el producto no fermentado, obtenido por el empaste y amasado mecánico de harina, agua potable, con o sin sal, con o sin grasas comestibles o manteca, cortadas con las formas adecuadas y envasadas.

Disposiciones particulares para productos de fideería.

Artículo 18.4.8. - La acidez de las pastas frescas no excederá de 0,45% (m/m) expresada como ácido láctico y su contenido de agua máximo será de 30%, exceptuándose a los ñoquis para los cuales se admite hasta un 50% (m/m) de contenido acuoso.

Artículo 18.4.9. - Los fideos o pastas frescas, con o sin relleno, deberán expenderse dentro de las 24 horas de su elaboración, a menos que hayan sido sometidos a un tratamiento de pasteurización y envasado al vacío o en atmósfera modificada, los que deberán conservarse en refrigeración.

Artículo 18.4.10. - Las mezclas preparadas para rellenar pastas deberán utilizarse dentro de las 24 horas de elaboradas y durante ese período se mantendrán siempre en refrigeración.

Artículo 18.4.11. - Queda prohibida la adición de colorantes como refuerzo de la coloración propia de pastas o fideos con espinacas, con acelgas, con tomates, con morrones, o con otras hortalizas. El examen microscópico de las pastas cocidas demostrará la distribución uniforme del vegetal agregado y las estructuras histológicas características del mismo.

Se rotularán: "Fideos a la espinaca o con espinacas, con acelga, al tomate", etc.

Artículo 18.4.12. - Las pastas al huevo deberán presentar un contenido en colesterol no menor de 0.04% calculado sobre base seca. Simultáneamente el contenido de proteínas solubles debe ser el que corresponde a un mínimo de 2 huevos.

Queda permitido el refuerzo del color amarillo proveniente de la yema, por el agregado de los colorantes naturales autorizados en la lista general correspondiente, debiendo declararse los mismos en la rotulación.

Artículo 18.4.13. - El contenido de agua de las pastas o fideos secos no debe ser superior al 14% (m/m) y su acidez no mayor de 0.45% expresada en ácido láctico.

Artículo 18.4.14. - Las fábricas de fideos secos están autorizadas para proceder a la trituración o molienda de fideos siempre que estos reúnan iguales condiciones que las referidas a fideos y estén en buenas condiciones higiénico-sanitarias. El producto resultante será rotulado: fideos triturados o fideos molidos.

En el envase de los productos comprendidos en este artículo se prohibe la mención de la palabra "sémola".

Artículo 18.4.15. - Serán consideradas no aptas para el consumo las pastas elaboradas con restos de pastas sobrantes de elaboraciones anteriores o impropias.

Artículo 18.4.16. - La masa o tapa de empanadas, de pasteles, tortas fritas, pascualina o similares debe conservarse en refrigeración.

LISTA DE ASIGNACION DE ADITIVOS Y SUS LIMITES A CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES. RESOLUCION GMC Nº 141/96.
ANEXO II
ASIGNACION DE ADITIVOS
GRUPO 6 CEREALES Y PRODUCTOS DE/Y A BASE DE CEREALES

Aditivo Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
6.1. Cereales procesados		
	ANTIAGLUTINANTE	
553iii	Talco	0,5
	ANTIOXIDANTE	
220	Azufre Dióxido	0,04
	GLASEANTE	
905a	Parafina líquida, aceite mineral	0,03
6.2. Alimentos a base de cereales *[incluye -entre otros- productos extrudados, expandidos y laminados (cereales para desayuno), barras de cereales, granola, alimentos en polvo a base de cereales]*		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,01
	ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
220	Azufre Dióxido	0,04
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	quantum satis
	COLORANTE	
100i	Curcumina	0,05
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,025
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,025
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	quantum satis
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,005
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo 40, Rojo Allura AC,	0,025
131	Azul Patente V	0,01
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,01
133	Azul Brillante FCF	0,01
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica	quantum satis
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0,005
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,0025 (como Bixina)
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	quantum satis
160f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	quantum satis
161g	Cantaxantina	0,005
162	Rojo de Remolacha/ Betaina	0,02
163(i)	Antocianinas (de frutas u hortalizas)	0,02
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,5 (como P2O5)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	0,5 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,5 (como P2O5)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,5 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio Difosfato Diácido	0,5 (como P2O5)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	0,5 (como P2O5)
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,5 (como P2O5)
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosf, Na Hexametafosf	0,5 (como P2O5)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,5 (como P2O5)
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	0,5 (como P2O5)

	AGENTE DE FIRMEZA/TEXTURIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341ii	Calcio-(di) Fosfato	0,5 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,5 (como P2O5)
6.3. HARINAS		
6.3.1. Harina de trigo		
	MEJORADOR DE HARINA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	quantum satis
6.3. HARINAS		
6.3.2. Harina de trigo leudante		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
338	Acido Fosfórico	2,0 (como P2O5)
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato de	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato de	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, d-Tartrato, -(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
	MEJORADOR DE HARINA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	quantum satis
	LEUDANTE QUIMICO	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	2,0 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)
541i	Aluminio y Sodio Fosfato Acido	0,1 (como Al)
6.3. HARINAS		
6.3.3. Harinas de trigo acondicionadas *(harinas de trigo con agregado de aditivos, excepto harinas de trigo leudantes, las que se indican en 6.3.2.)*		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

334	Acido Tartárico	0,5
338	Acido Fosfórico	2,0 (como P2O5)
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
Se autorizan los siguientes antioxidantes sólo para harinas acondicionadas de uso industrial.		
221	Sodio Sulfito	0,02 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Acido	0,02 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	0,02 (como SO2)
224	Potasio Metabisulfito	0,02 (como SO2)
225	Potasio Sulfito	0,02 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	0,02 (como SO2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0,02 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	0,02 (como SO2)
	CONSERVADOR	
Sólo para harinas acondicionadas de uso industrial		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. Sórbico
202	Potasio Sorbato	0,1 como ác. Sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ác. Sórbico
	EMULSIONANTE	0,5 sobre producto seco
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco

433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	MEJORADOR DE HARINA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15
920	Clorhidrato de L-Cisteina	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	quantum satis
	LEUDANTE QUIMICO	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	2,0 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)
541i	Aluminio y Sodio Fosfato Acido	0,1 (como Al)

6.3 HARINAS

6.3.4. Premezclas en base a harinas de trigo *(harinas de trigo acondicionadas con agregado de otros ingredientes para usos específicos)*

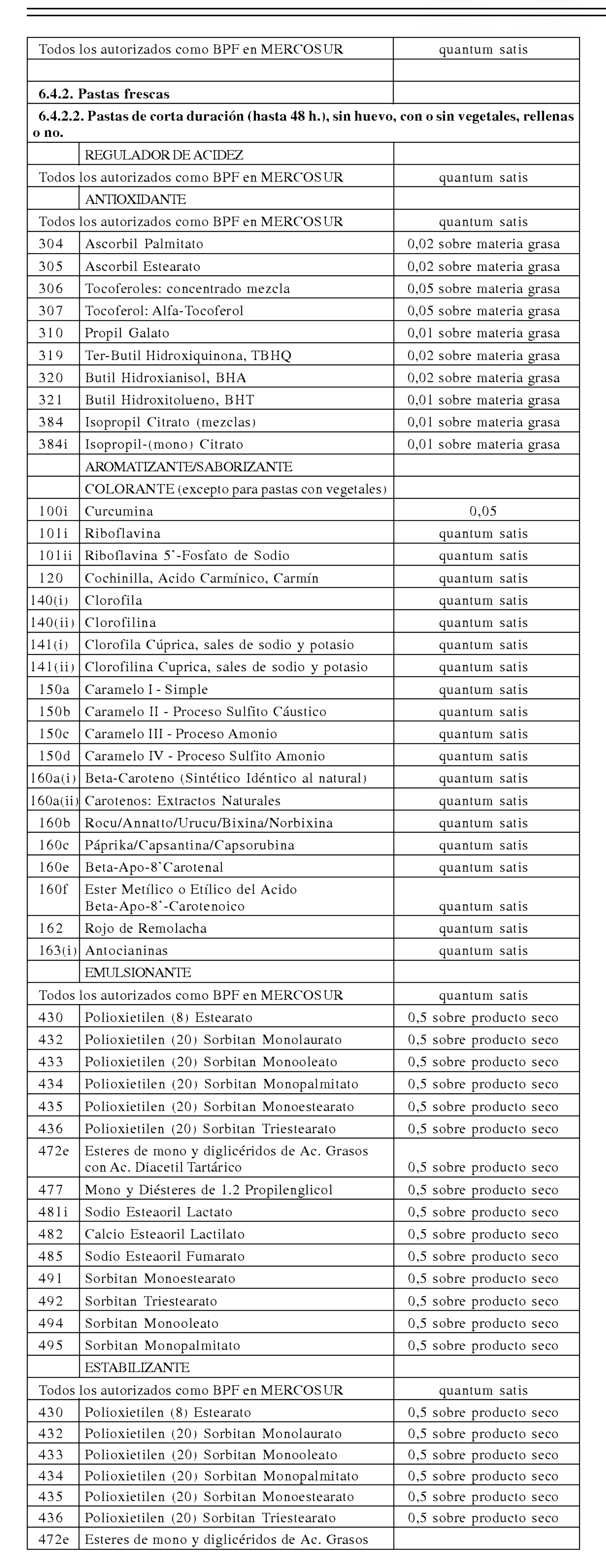
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
338	Acido Fosfórico	2,0 (como P2O5)
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
	ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
Se autorizan los siguientes antioxidantes sólo para premezclas de uso industrial.		
221	Sodio Sulfito	0,02 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Acido	0,02 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	0,02 (como SO2)
224	Potasio Metabisulfito	0,02 (como SO2)
225	Potasio Sulfito	0,02 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	0,02 (como SO2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0,02 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	0,02 (como SO2)
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	CONSERVADOR	
Sólo para premezclas de uso industrial		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. Sórbico
202	Potasio Sorbato	0,1 como ác. Sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ác. Sórbico
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5 sobre producto seco
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Esearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	MEJORADOR DE HARINA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15

920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	quantum satis
	LEUDANTE QUIMICO	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	2,0 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)
541i	Aluminio y Sodio Fosfato Acido	0,1 (como Al)
6.3. HARINAS		
6.3.5. Otras harinas de cereales		
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
6.4.1. Pastas secas		
6.4.1.1. Pastas o fideos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros.		
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)	
100i	Curcumina	0,05
160a(i)	Beta-caroteno (sintético idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos (extractos naturals)	quantum satis
160b	Rocú/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	quantum satis
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	RESALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
6.4.1. Pastas secas		
6.4.1.2. Pastas o fideos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros.		
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)	

100i	Curcumina	0,05
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	quantum satis
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	quantum satis
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8`Carotenal	quantum satis
160f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8`-Carotenoico	quantum satis
162	Rojo de Remolacha	quantum satis
163(i)	Antocianinas	quantum satis
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	RESALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
6.4.1. Pastas secas		
6.4.1.3. Pastas o fideos instantáneos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros.		
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)	
100i	Curcumina	0,05
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis

160a(ii)	Carotenos (Extractos Naturales)	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	quantum satis
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,2 (como P2O5) sobre ps
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosf, Na Hexametafosf	0,2 (como P2O5) sobre ps
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	RESALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
6.4.1. Pastas secas		
6.4.1.4. Pastas o fideos instantáneos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros vegetales.		
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)	
100i	Curcumina	0,05
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	quantum satis
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	quantum satis
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	quantum satis
160f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	quantum satis
162	Rojo de Remolacha	quantum satis
163(i)	Antocianinas	quantum satis
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,2 (como P2O5) sobre ps
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosf, Na Hexametafosf	0,2 (como P2O5) sobre ps
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
RESALTADOR DE SABOR		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
6.4.1. Pastas secas		
6.4.1.5. Pastas o fideos con huevo con relleno		
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa

310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100i	Curcumina	0,05
160a(i)	Beta Caroteno (Sintético idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	quantum satis
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	RESALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
6.4.1. Pastas secas		
6.4.1.6. Pastas o fideos sin huevo con relleno		
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100i	Curcumina	0,05
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	quantum satis
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	quantum satis
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8`Carotenal	quantum satis
160f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8`-Carotenoico	quantum satis
162	Rojo de Remolacha	quantum satis
163(i)	Antocianinas	quantum satis
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	RESALTADOR DE SABOR	



Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
6.4.2. Pastas frescas		
6.4.2.2. Pastas de corta duración (hasta 48 h.), sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no.		
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)	
100i	Curcumina	0,05
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	quantum satis
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	quantum satis
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8`Carotenal	quantum satis
160f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8`-Carotenoico	quantum satis
162	Rojo de Remolacha	quantum satis
163(i)	Antocianinas	quantum satis
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Esteaoril Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Esteaoril Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Esteaoril Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Ac.Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Esteaoril Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Esteaoril Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Esteaoril Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	RESALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
6.4.2. Pastas Frescas		
6.4.2.3. Pastas de larga duración (mayor que 48 h.), con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no.		
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)	
100i	Curcumina	0,05
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	quantum satis
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Esteaoril Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Esteaoril Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Esteaoril Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco

477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	RESALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

6.4.2. Pastas frescas

6.4.2.4. Pastas de larga duración (mayor que 48h), sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no.

	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)	
100i	Curcumina	0,05
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	quantum satis
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	quantum satis
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	quantum satis
160f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	quantum satis
162	Rojo de Remolacha	quantum satis
163(i)	Antocianinas	quantum satis
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	RESALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

6.5. Masas para empanadas, pasteles, tortas fritas, tortas pascualinas y similares.

	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco

477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Esteaoril Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Esteaoril Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Esteaoril Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	MEJORADOR DE HARINA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14
342	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	quantum satis
	LEUDANTE QUIMICO	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	2,0 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)
541i	Aluminio y Sodio Fosfato Acido	0,1 (como Al)
	RESALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
6.6. Masas para pizza		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido tartárico	0,5
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
Se autoriza el uso de los siguientes conservadores solamente para pizza precocida y envasada para venta por menor:		
200	Acido Sórbico	0,2
201	Sodio Sorbato	0,2 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,2 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,2 (como ác. sórbico)
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	MEJORADOR DE HARINA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	quantum satis
	LEUDANTE QUIMICO	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)

450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	2,0 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)
541i	Aluminio y Sodio Fosfato Acido	0,1 (como Al)
	RESALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

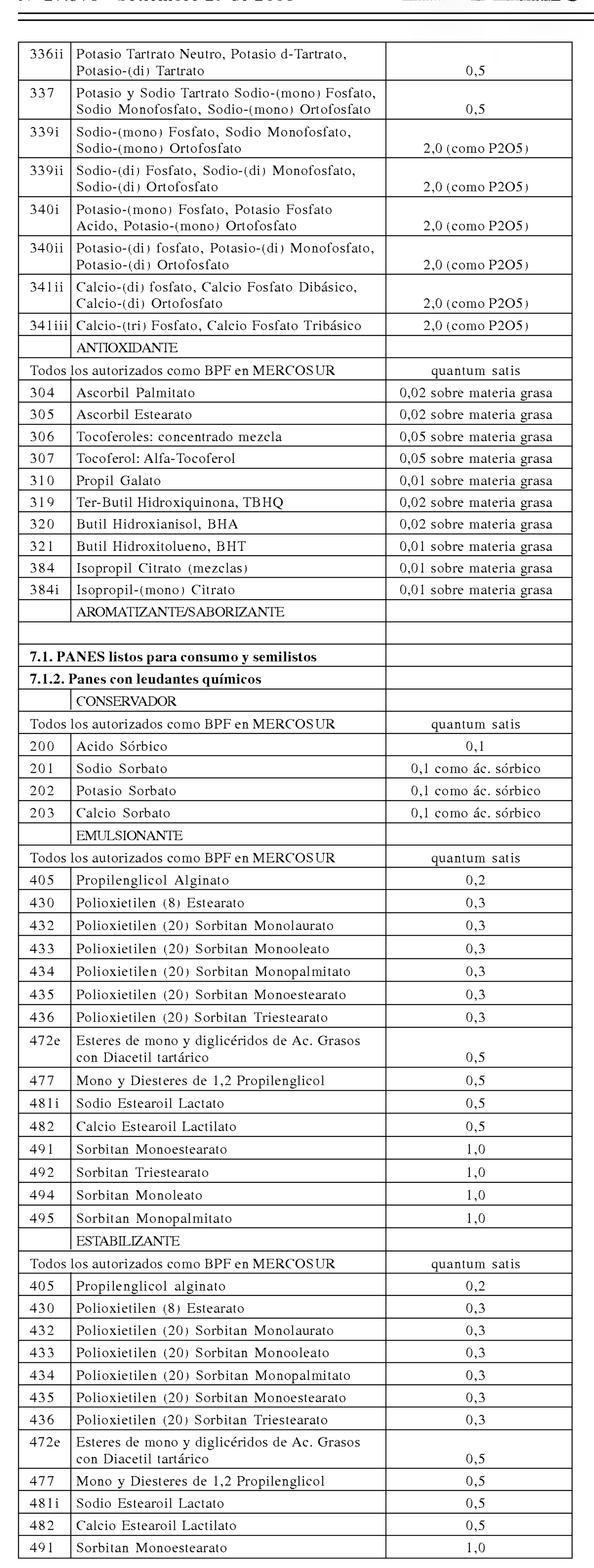
Adaptado del Reglamento Técnico "Asignación de Aditivos y su concentración máxima para la categoría de alimentos 7: Productos de panificación y Galletería". Resolución Nº 50/97.

ANEXO

ASIGNACION DE ADITIVOS

CATEGORIA 7. PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA

Aditivo	Aditivo:	Aditivo:
Número INS	FUNCION/Nombre	Concentración máxima g/100g
7.1. PANES listos para consumo y semilistos		
7.1.1. Panes con levadura		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido tartárico	0,5
338	Acido fosfórico	2,0 (como P2O5)
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibasico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribasico	2,0 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
354	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
354i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
7.1. PANES listos para consumo y semilistos		
7.1.1. Panes con levadura		
	AROMATIZANTE7SABORIZANTE	
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
202	Potasio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
494	Sorbitán Monoleato	1,0
495	Sorbitán Monopalmitato	1,0
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
7.1. PANES listos para consumo y semilistos		
7.1.1. Panes con levadura		
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Diacetil-tartárico	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
494	Sorbitán Monoleato	1,0
495	Sorbitán Monopalmitato	1,0
	MEJORADOR DE LA HARINA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
220	Azufre Dióxido, Anhídrido Sulfuroso	0,005 (como SO2)
221	Sodio Sulfito	0,005 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Acido	0,005 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
224	Potasio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
225	Potasio Sulfito	0,005 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	0,005 (como SO2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0,005 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	0,005 (como SO2)
341i	Calcio-(mono) Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono) Ortofosfato	0,14 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14 (como P2O5)
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico Amonio-(di) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	quantum satis
7.1. PANES listos para consumo y semilistos		
7.1.2. Panes con leudantes químicos		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
338	Acido Fosfórico	2,0 (como P2O5)
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5



336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
7.1. PANES listos para consumo y semilistos		
7.1.2. Panes con leudantes químicos		
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
202	Potasio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monoleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol alginato	0,2
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0

492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monoleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
7.1. PANES listos para consumo y semilistos		
7.1.2. Panes con leudantes químicos		
	MEJORADOR DE LA HARINA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
220	Azufre Dióxido, Anhidrido Sulfuroso	0,005 (como SO2)
221	Sodio Sulfito	0,005 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Acido	0,005 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
224	Potasio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
225	Potasio Sulfito	0,005 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	0,005 (como SO2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0,005 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	0,005 (como SO2)
341i	Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato	0,14 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14 (como P2O5)
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	quantum satis
	LEUDANTE QUIMICO	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341i	Fosfato (mono) cálcico, Fosfato monobásico de Calcio, Ortofosfato (mono) cálcico	2,0 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	2,0 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)
541i	Aluminio y Sodio Fosfato Acido	0,1 (como Al)
7.2. BIZCOCHOS, GALLETITAS Y PRODUCTOS SIMILARES		
7.2.1. Bizcochos, galletitas y productos similares, con o sin relleno, recubiertos o no		
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100i	Curcumina	0,02
101(i)	Riboflavina	quantum satis
101(ii)	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,02
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,005
122	Azorrubina	0,005
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,005
129	Rojo 40, Rojo Allura AC	0,02
132	Indigotina, Carmín de Indigo	0,02
133	Azul Brillante FCF	0,02
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0,02
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina (como bixina)	0,001
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
7.2. BIZCOCHOS, GALLETITAS Y PRODUCTOS SIMILARES		
7.2.1. Bizcochos, galletitas y productos similares, son o sin relleno, recubiertos o no		
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,2

430	Polioxietilen (8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monoleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monoleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
	RESALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
7.2. BIZCOCHOS, GALLETITAS Y PRODUCTOS SIMILARES		
7.2.1. Bizcochos, galletitas y productos similares, con o sin relleno, recubiertos o no		
	MEJORADOR DE LA HARINA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
220	Azufre Dióxido, Anhidrido Sulfuroso	0,005 (como SO2)
221	Sodio Sulfito	0,005 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Acido	0,005 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
224	Potasio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
225	Potasio Sulfito	0,005 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	0,005 (como SO2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0,005 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	0,005 (como SO2)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14 (como P2O5)
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	quantum satis
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,15
	LEUDANTE QUIMICO	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341i	Fosfato (mono) cálcico, Fosfato monobásico de Calcio, Ortofosfato (mono) cálcico	2,0 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)

450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	2,0 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)
541i	Aluminio y Sodio Fosfato Acido	0,1 (como
7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERIA		
7.3.1. Productos de repostería con levadura, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye pan dulce, facturas de panadería y otras masas de repostería con levadura)		
	ACIDULANTE (en solución de rociado)	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásco, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERIA		
7.3.1. Productos de repostería con levadura, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye pan dulce, facturas de panadería y otras masas de repostería con levadura)		
	COLORANTE	
100	Curcuma/Curcumina (como curcumina)	0,02
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina (como bixina)	0,001
	CONSERVADOR (en solución de rociado)	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,2
201	Sodio Sorbato	0,2 como ác. sórbico
202	Potasio Sorbato	0,2 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0,2 como ác. sórbico
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5

481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monoleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERIA		
7.3.1. Productos de repostería con levadura, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye pan dulce, facturas de panadería y otras masas de repostería con levadura)		
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,15
7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERIA		
7.3.2. Productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelos, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico)		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
355	Acido Adípico	0,2
338	Acido Fosfórico	2,0 (como P2O5)
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
	ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,5 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERIA		
7.3.2. Productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelos, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico)		
	AROMATIZANTES/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100i	Curcumina	0,02
101(i)	Riboflavina	quantum satis
101(ii)	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,02
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,005
122	Azorrubina	0,005
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,005
129	Rojo 40, Rojo Allura AC	0,02
132	Indigotina, Carmín de Indigo	0,02

133	Azul Brillante FCF	0,02
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0,02
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina (como bixina)	0,001
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
202	Potasio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERIA		
7.3.2. Productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelos, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico)		
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5
475	Esteres de Ac. Grasos con Poliglicerol	1,0
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monoleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5
475	Esteres de Ac. Grasos con Poliglicerol	1,0
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monoleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERIA		
7.3.2. Productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelos, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico)		
	RESALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	AGENTE DE FIRMEZA/TEXTURIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

	MEJORADOR DE LA HARINA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
220	Azufre Dióxido, Anhidrido Sulfuroso	0,005 (como SO2)
221	Sodio Sulfito	0,005 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Acido	0,005 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
224	Potasio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
225	Potasio Sulfito	0,005 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	0,005 (como SO2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0,005 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	0,005 (como SO2)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14 (como P2O5)
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	quantum satis
	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
903	Cera Carnauba	0,001
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,15

7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERIA		
7.3.2. Productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelos, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico)		
	LEUDANTE QUIMICO	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341i	Fosfato (mono) cálcico, Fosfato monobásico de Calcio, Ortofosfato (mono) cálcico	2,0 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
450i	Sodio -(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	2,0 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)
541i	Aluminio y Sodio Fosfato Acido	0,1 (como Al)

7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERIA		
7.3.3. Mezclas para preparar productos de repostería.		
Se admiten las mismas funciones que para 7.3.2., excepto conservadores; y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo, preparado según las instrucciones del fabricante, responda a lo establecido para dicha categoría. Se admite también el uso de antiaglutinantes como se indica a continuación:		
	ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,5 (como P2O5)

-.-.-.-.-.-.-.

CAPITULO XIX
ALIMENTOS AZUCARADOS
Sección I
AZUCARES
Definiciones para azúcares.

Artículo 19.1.1. - Azúcares. Son los edulcorantes naturales y entre ellos se identifica la sacarosa, glucosa, levulosa (fluctuosa), lactosa y maltosa.

Artículo 19.1.2. - Azúcar. Es la sacarosa natural extraída de caña de azúcar (Saccharum officinarum y sus variedades) o remolacha azucarera (Beta vulgaris L., variedad rapa), mediante procedimientos tecnológicamente aceptables.

Artículo 19.1.3. - Azúcar crudo o morena (rubio y negra). Es el producto cristalizado, obtenido de la caña de azúcar (Saccharum officinarum y sus variedades) o de remolacha azucarera (Beta vulgaris), constituido esencialmente por cristales de sacarosa sueltos recubiertos por jarabe.

Artículo 19.1.4. - Azúcar blanco. Es el producto cristalizado, totalmente soluble en agua, constituido principalmente por sacarosa, obtenido de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera mediante procedimientos apropiados.

Artículo 19.1.5. - Azúcar cande. Es el producto obtenido por cristalización lenta que se presenta en cristales prismáticos, voluminosos, transparentes y duros.

Artículo 19.1.6. - Melaza de caña. Es el jarabe denso de color oscuro, obtenido como subproducto final de la cristalización del azúcar.

Artículo 19.1.7. - Jarabe o almíbar. Es el líquido límpido e incoloro que se obtiene por disolución de azúcares, miel o melaza de caña en agua potable.

Disposiciones particulares para azúcares.

Artículo 19.1.8. - El azúcar crudo presenta color amarillento o pardo, es pegajoso al tacto y soluble casi totalmente en agua, resultando una solución amarillenta y turbia. Debe responder a las siguientes exigencias: Polarización 94.0 a 99.0º S.

El factor de seguridad, según Norma UNIT 332 no debe sobrepasar los valores indicados en la tabla Nº 1 de la citada norma, para cada valor de polarización.

La humedad debe ser tal que el factor de seguridad máximo sea el indicado en la citada norma.

Artículo 19.1.9. - El azúcar blanco responde a las siguientes exigencias:

Polarización (según Norma UNIT 331)	Mín. 99.0ºS
Cenizas (mét. conductimétrico según Norma UNIT 337)	Máx. 0.1% m/m
Humedad (según norma UNIT 313)	Máx. 0.1% m/m
Color de los cristales (según Norma UNIT 329)	Máx. 6
Color en solución (Norma UNIT 320)	Máx. 150

Artículo 19.1.10. - Se entiende por azúcar blanco refinado o calidad 1 el azúcar blanco obtenido a partir de azúcar crudo por refinación técnica, de color blanco brillante, completamente soluble en agua, dando una solución límpida y de reacción neutra, que responde a las siguientes exigencias:

Polarización	Mín. 99.7ºS
Cenizas (mét. conduc-timétrico)	Máx. 0.04% m/m
Color de los cristales (norma UNIT)	Máx. 1
Color en solución (norma UNIT)	Máx. 60
Humedad	Máx. 0.1% m/m

Artículo 19.1.11. - Se distingue los azúcares blancos de calidad 2 y 3, que presentan las siguientes características:

	Calidad 2	Calidad 3
Polarización (ºS)	mín. 99.5	mín. 99.0
Humedad (%)	máx. 0.1	máx. 0.1
Cenizas (%)	máx. 0.04	máx. 0.1
Color solución (norma UNIT)	máx. 60	máx. 150

El azúcar blanco de grado de calidad 3 sólo puede destinarse a uso industrial.

Artículo 19.1.12. - El azúcar cande debe presentar las siguientes características:

Polarización	mín. 99.9º
Color en solución (norma UNIT)	máx. 50
Color de los cristales (norma UNIT)	0
Cenizas	máx. 0.009% m/m

Artículo 19.1.13. - Se entiende por azúcar moldeado (pan o en cubos), el producto obtenido por presión o vaciado a partir de azúcar blanco de calidad 1.

Humedad máx. 0.06% m/m

Artículo 19.1.14. - Se entiende por azúcar impalpable, en polvo, flor o glacé, el azúcar blanco finamente dividido, obtenido por pulverización de azúcar de calidad 1, con adición de alguno de los siguientes agentes antihumectantes permitidos:

a) almidón, máximo 5% (m/m),

b) carbonato de magnesio, fosfato tricálcico, estearato de magnesio, dióxido de silicio, gel de sílice deshidratado, silicato de calcio, trisilicato de magnesio, sílicoaluminato sódico cálcico, solos o en mezclas que no superen la cantidad máxima de 1.5% (m/m).

Artículo 19.1.15. - Se permite el agregado al azúcar blanco de anhídrido sulfuroso, de acuerdo a lo establecido en la lista positiva de aditivos.

Artículo 19.1.16. - La melaza de caña debe responder a las siguientes exigencias:

Sólidos refractométricos	mín. 75% m/m
Azúcares reductores, expresado en glucosa (sobre base seca)	máx. 35% m/m
Azúcares totales (glucosa + sacarosa)	mín. 50% m/m

Artículo 19.1.17. - Se distingue los siguientes tipos de jarabe o almíbar, de acuerdo a su concentración de sólidos solubles:

a) muy diluido, cuando presente entre 10 y 14º Brix;

b) diluido, ligero o liviano, entre 14 y 18º Brix;

c) común o simplemente almíbar, entre 18 y 22º Brix;

d) concentrado, de 22º Brix en adelante.

AZUCARES DE HIDROLISIS DE POLISACARIDOS
Definiciones para azúcares de hidrólisis de polisacáridos.

Artículo 19.1.18. - Azúcares de hidrólisis de polisacáridos. Con este nombre genérico se denominan los productos alimenticios de sabor dulce obtenidos por hidrólisis ácida, ácido-enzimática o enzimática, de polisacáridos procedentes de maíz u otras materias primas de uso autorizado, pudiendo ser ésta completa o incompleta y con posibilidad de posteriores procesos tecnológicos. Se reconoce los tipos que se describe a continuación.

Artículo 19.1.19. - Jarabe de glucosa. Es el producto obtenido por hidrólisis incompleta de almidón o fécula que se presenta como una solución acuosa concentrada y purificada.

Artículo 19.1.20. - Jarabe de glucosa deshidratado o sólidos de jarabe de glucosa. Es el jarabe de glucosa del que se ha retirado casi la totalidad del agua.

Artículo 19.1.21. - Jarabe de alta fructosa. Es el producto obtenido por hidrólisis completa del almidón o fécula, seguida de procesos enzimáticos y de refinación.

Artículo 19.1.22. - Jarabe de glucosa-fructosa. Es el producto que se obtiene por mezcla de jarabe de glucosa con distintas proporciones de jarabe de alta fructosa.

Artículo 19.1.23. - Dextrosa anhidra o glucosa anhidra (glucosa). Es el producto obtenido por hidrólisis completa del almidón o fécula, seguida de procesos de refinación y cristalización, que no contiene agua de cristalización.

Artículo 19.1.24. - Dextrosa monohidrato o glucosa monohidrato. Es el producto obtenido por hidrólisis completa del almidón o fécula, seguida de procesos de refinamiento y cristalización que contiene una molécula de agua de cristalización.

Artículo 19.1.25. - Fructosa anhidra o fructosa en polvo. Es el producto obtenido por hidrólisis completa del almidón o fécula, seguida de procesos enzimáticos y de purificación y cristalización, que no contiene agua de cristalización.

Artículo 19.1.26. - Dextrinas y maltodextrinas. Son los productos obtenidos por hidrólisis incompleta del almidón o fécula, seguida de procesos de refinación y concentración.

Artículo 19.1.27. - Jarabe de maltosa. Es el producto obtenido por hidrólisis incompleta de almidón o fécula, seguida de procesos de refinación y concentración.

Artículo 19.1.28. - Sólidos de jarabe de maltosa o jarabe de maltosa deshidratado. Es el jarabe de maltosa del que se ha retirado la casi totalidad del agua.

Disposiciones particulares para azúcares de hidrólisis de polisacáridos.

Artículo 19.1.29. - El jarabe de glucosa se presenta como un producto incoloro o ligeramente amarillento, que debe responder a las siguientes características:

Norma de ensayo		
Sólidos refractométricos	mín. 70% m/m	CIRF E-54 (*)
Azúcares reductores (dextrosa equivalente en glucosa sobre base seca)	mín. 30% m/m	CIRF E-26
Cenizas (base seca)	máx. 1.0% m/m	CIRF E-6
Anhidrido sulfuroso	máx. 40 mg/kg	CIRF E-66
Anhidrido sulfuroso en jarabe destinado a confituras	máx. 150mg/kg	CIRF E-66

(*) CIRF : Corn Industries Research Foundation.

Artículo 19.1.30. - El jarabe de glucosa deshidratado se presenta como un polvo blanco de sabor dulce. Debe responder a las exigencias establecidas en el artículo precedente, excepto:

Humedad máx. 7% m/m (CIRF E-46 y E-42)

Artículo 19.1.31. - El jarabe de glucosa-fructosa debe presentarse como un líquido incoloro o ligeramente amarillento. Debe responder a las siguientes características:

Sólidos refractométricos mín. 78% m/m
Anhídrido sulforoso máx. 40 mg/kg

Artículo 19.1.32. - El jarabe de alta fructosa debe presentarse como un líquido incoloro, transparente, de baja densidad, de sabor dulce intenso. De acuerdo a su composición (m/m) se pueden clasificar del siguiente modo:

Tipo de jarabe	Fructosa Mín. (*)	Monosacáridos Mín. (*)	Otros sacáridos Máx. (*) (CIRF E-61)	Sólidos refractométricos Mín. (CIRF E-54)
1ra. gen.	42%	92%	7%	70%
2da. gen.	55%	95%	5%	75%
3ra. gen.	90%	98%	2%	78%

(*) Estos valores están expresados en base seca.

Todos los tipos deben responder a las siguientes especificaciones:

Cenizas sulfatadas máx. 0.5% g/Kg
Anhidrido sulfuroso máx. 10 mg/Kg

Artículo 19.1.33. - La dextrosa anhidra debe presentarse como un polvo blanco cristalino de reacción neutra. Debe responder a las siguientes exigencias:

Aspecto de la solución al 50%	Transparente e incolora
Sólidos totales	mín. 98% m/m
Azúcares reductores (en base seca)	98.5% m/m
Cenizas sulfatadas (en base seca)	máx. 0.25% m/m

Artículo 19.1.34. - La glucosa monohidratada (glucosa monohidrato) se presenta en forma de polvo blanco y debe responder a las características de la dextrosa anhidra a excepción del contenido de humedad que no debe ser superior a 10% (m/m).

Artículo 19.1.35. - La fructosa anhidra no contiene agua de cristalización y se debe presentar en forma de polvo blanco cristalino y responder a las siguientes exigencias:

Fructosa (sobre base seca)	mín. 99.5% m/m
Glucosa (método enzimático)	máx. 0.1% m/m
Cenizas sulfatadas (sobre base seca)	máx. 0.5% m/m

Artículo 19.1.36. - Las dextrinas y maltodextrinas pueden presentarse en forma de polvos blancos o amarillentos o de jarabes concentrados, transparentes e incoloros. Deben responder a las siguientes exigencias:

	Dextrinas	Maltodextrinas
Sólidos totales m/m líquido	mín. 70%	mín. 70%
Humedad m/m, polvo	máx. 7%	máx. 7%
Azúcares reductores m/m (base seca) polvo	máx. 10%	máx. 20%
Azúcares reductores m/m (base seca) líquido (CIRF E-26)	-	máx. 20%
Cenizas (base seca) (CIRF E-6)	máx. 1.0%	máx. 1.0%

Artículo 19.1.37. - El jarabe de maltosa se presenta como un líquido, espeso y transparente. Debe responder a las siguientes exigencias:

Sólidos totales mín. 70% m/m
Maltosa (por HPLC) mín. 35% m/m
Cenizas (base seca) máx. 1.0% m/m

Artículo 19.1.38. - El jarabe de maltosa deshidratado se presenta como un polvo blanco o amarillento. Debe responder a las exigencias del jarabe de maltosa excepto en el contenido de humedad que no debe ser superior a 7% (m/m).

LACTOSA

Definiciones para lactosa.

Artículo 19.1.39. - Lactosa. Es el glúcido obtenido del suero de la leche.

Disposiciones particulares para lactosa.

Artículo 19.1.40. - La lactosa puede presentarse en forma anhidra o con una molécula de agua de cristalización, o una mezcla de ambas formas. Debe responder a las exigencias siguientes:

Lactosa (sobre base seca)	mín. 99% m/m
Cenizas sulfatadas (sobre base seca)	máx. 0.3% m/m
Pérdida por desecación (16 horas a la temperatura de 120ºC.)	máx. 6% m/m
pH de la solución al 10% m/m	4.5 - 7.0

Sección II
MIEL Y PRODUCTOS RELACIONADOS
MIEL
Adaptado del Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad de la Miel.
(Resolución Nº 89/99)

1. DESCRIPCION

1.1. Definición.

Se entiende por miel, el producto alimenticio producido por las abejas melíferas a partir del néctar de las flores o de las secreciones procedentes de partes vivas de las plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de las plantas, que las abejas recogen, transforman, combinan con sustancias específicas propias, almacenan y dejan madurar en los panales de la colmena.

1.2. Clasificación.

1.2.1. Por su origen:

1.2.1.1. Miel de flores: es la miel obtenida de los néctares de las flores.

a) Miel unifloral o monofloral: cuando el producto proceda principalmente del origen de flores de una misma familia, género o especie y posea características sensoriales, físico-químicas y microscópicas propias.

b) Miel multifloral o polifloral: es la miel obtenida a partir de diferentes orígenes florales.

1.2.1.2. Miel de mielada: es la miel obtenida principalmente a partir de las secreciones de las partes vivas de las plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que se encuentran sobre ellas.

1.2.2. Según el procedimiento de obtención de la miel de los panales:

1.2.2.1. Miel escrrida: es la miel obtenida por escurrimiento de los panales desoperculados, sin larvas.

1.2.2.2. Miel prensada: es la miel obtenida por prensado de los panales, sin larvas.

1.2.2.3. Miel centrifugada: es la miel obtenida por centrifugación de los panales desoperculados, sin larvas.

1.2.3. Según su presentación y/o elaboración:

1.2.3.1. Miel: es la miel en estado líquido, cristalizado o parcialmente cristalizado.

1.2.3.2. Miel en panales o miel en secciones: es la miel almacenada por las abejas en celdas operculadas de panales nuevos, construidos por ellas mismas que no contengan larvas y comercializada en panales enteros o secciones de tales panales.

1.2.3.3. Miel con trozos de panal: es la miel que contiene uno o más trozos de panales con miel, exentos de larvas.

1.2.3.4. Miel cristalizada o granulada: es la miel que ha experimentado un proceso natural de solidificación como consecuencia de la cristalización de los azúcares.

1.2.3.5. Miel cremosa: es la miel que tiene una estructura cristalina fina y que puede haber sido sometida a un proceso físico que le confiera esa estuctura y que la haga fácil de untar.

1.2.3.6. Miel filtrada: es la miel que ha sido sometida a un proceso de filtración, sin alterar su valor nutritivo.

1.3. Designación (Denominación de venta).

1.3.1. El producto definido en el Item 1.2.1.1. se designará Miel, pudiéndose agregar su clasificación según lo indicado en los Items 1.2.2. y 1.2.3., en caracteres no mayores a los de la palabra miel.

1.3.2. El producto definido en 1.2.1.2. y su mezcla con miel de flores se designará Miel de Mielada, pudiéndose agregar su clasificación según lo indicado en el punto 1.2.2. y 1.2.3. en caracteres no mayores a los de la palabra miel de mielada.

2. REFERENCIAS

-Comisión del Codex Alimentarius FAO/OMS Norma Mundial del Codex para la Miel, Codex Stan 12-1981. Rev. 1987, Roma, 1990.

-CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990.

-A.O.A.C. 16 th Edition, Rev 4 th, 1998.

-Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. Res. GMC Nº 80/96.

-Reglamento Técnico MERCOSUR para Alimentos Envasados. Res. GMC Nº 36/ 93.

3. COMPOSICION Y REQUISITOS

3.1. Composición.

La miel es una solución concentrada de azúcares con predominancia de glucosa y fructosa. Contiene además, una mezcla compleja de otros hidratos de carbono, enzimas, aminoácidos, ácidos orgánicos, minerales, sustancias aromáticas, pigmentos y granos de polen, pudiendo contener cera de abejas procedente del proceso de extracción.

3.1.1. El producto definido en este Reglamento no podrá ser adicionado de azúcares y/u otras sustancias que alteren su composición original.

3.2. Requisitos.

3.2.1. Características sensoriales:

3.2.1.1. Color: variable, desde casi incolora hasta pardo oscuro de acuerdo a su origen definido en 1.2.1.

3.2.1.2. Sabor y Aroma: debe tener sabor y aroma característicos de acuerdo con su origen definido en 1.2.1.

3.2.1.3. Consistencia: variable, de acuerdo al estado físico en que la miel se presente.

3.2.2. Características físico-químicas.

3.2.2.1. Madurez:

a) Azúcares Reductores (calculados en azúcar invertido):

Miel de flores: mínimo 65 g/100g.

Miel de mielada y su mezcla con miel de flores: mínimo 60 g/100 g.

b) Humedad: máximo 20 g/100 g.

c) Sacarosa Aparente:

Miel de flores: máximo 6 g/100 g.

Miel de mielada y su mezcla con miel de flores: máximo 15 g/100 g.

3.2.2.2. Pureza:

a) Sólidos insolubles en agua: máximo 0,1 g/100 g. excepto en miel prensada que se tolera hasta el 0,5 g/100 g. únicamente para productos acondicionados para su venta directa al público.

b) Minerales (cenizas): máximo 0,6 g/ 100 g. En miel de mielada y su mezcla con miel de flores, se tolera hasta 1,2 g/ 100 g.

c) Polen: la miel debe presentar necesariamente granos de polen.

3.2.2.3. Deterioro:

a) Fermentación: la miel no debe tener indicios de fermentación.

b) Acidez: máximo 50 miliequivalentes/kilogramo.

c) Actividad Diastásica: como mínimo 8 de la escala de Göthe. Las mieles con bajo contenido enzimático deben tener como mínimo una actividad diastásica correspondiente a 3 en la escala de Göthe, siempre que el contenido de hidroximetilfurfural no exceda de 15 mg/ kg.

d) Hidroximetilfurfural: máximo 60 mg/kg.

3.2.3. Acondicionamiento:

La miel puede presentarse "a granel" o fraccionada.

Debe acondicionarse en envases aptos para alimentos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección adecuada contra la contaminación.

La miel en panales y la miel con trozos de panal sólo estará acondicionada en envases destinados para su venta directa al público.

4. ADITIVOS

Se prohíbe expresamente la utilización de cualquier tipo de aditivos.

5. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

6. HIGIENE

6.1. Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto deben estar de acuerdo con el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

6.2. Criterios Macroscopicos y Microscópicos.

La miel no debe contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza, tales como insectos, larvas, granos de arena u otros.

7. PESOS Y MEDIDAS

Se aplica el Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

8. ROTULADO

Se aplica el Reglamento Técnico MERCOSUR para el Rotulado de Alimentos Envasados Res. GMC Nº 36/93.

8.1. El producto se denominará Miel o Miel de Mielada de acuerdo con el Item 1.3.

8.2. La Miel de flores definida en el Item 1.2.1.1. a) podrá ser designada Miel de Flores de ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la flor predominante.

8.3. La Miel de Mielada definida en el Item 1.2.1.2. podrá ser designada Miel de Mielada de ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la planta de origen.

9. METODOS DE ANALISIS

Los parámetros correspondientes a las características físico-químicas del producto son determinados según se indica a continuación:

DETERMINACION	REFERENCIA
Azúcares reductores	CAC/Vol. III Supl. 2, 1990, 7.1.
Humedad (método refractométrico)	A.O.A.C. 16th Edition, Rev. 4th 1998
	969.38B
Sacarosa aparente	CAC/Vol. III Supl. 2, 1990, 7.2.
Sólidos insolubles en agua	CAC/Vol. III Supl. 2, 1990, 7.4.
Minerales (cenizas)	CAC/Vol. III Supl. 2, 1990, 7.5.
Acidez	A.O.A.C. 16th Edition, Rev. 4th 1998. 962.19
Actividad diastásica	CAC/Vol. III Supl. 2, 1990, 7.7.
Hidroximetilfurfural (HMF)	A.O.A.C. 16th Edition, Rev. 4th 1998. 980.23

10. MUESTREO

Se aplican las directivas de la Comisión del Codees alimentarius, FAO/OMS, Manual de Procedimiento, Décima Edición.

Debe diferenciarse entre producto "a granel" y producto fraccionado (envase destinado al consumidor).

10.1. Extracción de muestras de miel "a granel".

10.1.1. Materiales necesarios.

a) Taladros: son varillas de forma triangular.

b) Frascos sacamuestras: recipiente de 35 a 40 ml. de capacidad, fijado por medio de una abrazadera a una varilla de longitud suficiente para llegar al fondo del envase donde está contenida la miel.

El recipiente tiene un tapón móvil unido a una cuerda. El aparato se introduce cerrado a varias profundidades dentro del envase, donde se quita el tapón para llenarlo.

c) Pipetas sacamuestras: tubos de 5 cm. de diámetro por 1 m. de largo, afinados en sus extremos a unos 15 mm. de diámetro.

10.1.2. Obtención de muestras.

a) Miel cristalizada: se realiza la extracción de muestra con la ayuda del taladro.

b) Miel líquida que puede ser homogeneizada: se homogeiniza y luego se toma la muestra con la pipeta sacamuestras hasta extraer aproximadamente 500 ml.

c) Miel líquida que no puede ser homogeneizada: con el frasco sacamuestras se extraen 10 muestras de 50 ml. cada una, de diferentes niveles y en distintas posiciones.

JALEA REAL

Definiciones para Jalea Real.

Artículo 19.2.1. - Jalea Real. Es el alimento de la larva de la abeja reina hasta el tercer o cuarto día de vida, constituido por la secreción de las glándulas de la cabeza de abejas jóvenes (5 - 15 días de vida).

Se presenta como una masa viscosa, de aspecto lechoso, color característico, que debe ser conservada en refrigeración.

Disposiciones particulares para Jalea Real.

Artículo 19.2.2. - La Jalea Real debe responder a las siguientes características analíticas de composición:

	Jalea Real Virgen:
Humedad (secado 12 h a 70ºC)	60 - 70% m/m
pH de la solución al 5% m/v a 20ºC	3.4 - 4.5
Indice de acidez	23 - 48
Proteína (N x 6,25)	11 - 15% m/m
Azúcares reductores como glucosa	10 - 15% m/m
Sacarosa	máx. 5% m/m
Relación azúcares reductores/proteínas	0.8 - 1.2
Lípidos totales	5 - 7% m/m
Lípidos ácidos	4.3 - 5% m/m
Cenizas (500ºC)	0,8 - 1% m/m
Fósforo (como P)	150 - 250mg/100g
	Jalea Real Liofilizada:
Humedad (12h a 70ºC)	5 - 10% m/m
Proteínas (N x 6.25)	27- 40% m/m
Azúcares reductores como glucosa	11 - 26% m/m
Sacarosa	máx. 10% m/m
Lípidos totales	10 - 35% m/m
Cenizas (500ºC)	2 - 5% m/m
Fósforo (como P)	1800 - 3500 mg/100g

POLEN

Definición para polen.

Artículo 19.2.3. - Polen. Es el elemento reproductor masculino de las flores, recogido por las abejas, depositado en la colmena y aglutinado en granos.

Disposiciones particulares para polen.

Artículo 19.2.4. - El polen debe presentarse limpio, seco, sin restos de insectos, larvas o huevos, ni exceso de propóleo y presentar el olor característico de la especie floral de que provenga.

Puede ser secado artificialmente a una temperatura máxima del aire de 55ºC.

Artículo 19.2.5. - El polen debe responder a las siguientes características analíticas:

Humedad a 65°C y 45 mm. Hg	máx. 8% m/m
Cenizas en base seca a 600ºC	máx. 4% m/m

Sección III

PRODUCTOS A BASE DE AZUCAR CONFITURAS

Definiciones para confituras.

Artículo 19.3.1. - Confituras o golosinas. Son los productos cuyo ingrediente principal es azúcar, pudiendo emplear en su formulación como ingredientes complementarios otros edulcorantes nutritivos naturales, así como otros productos que se mencionan a texto expreso en la definición de cada confitura particular, pudiendo estar recubiertas o no.

Artículo 19.3.2. - Se incluye, bajo la denominación genérica de golosina o confitura, los siguientes productos: caramelos, pastillas, gomas de mascar, natillas, mazapanes, yemas, grageas, garrapiñadas, peladillas, golosinas chocolatadas, marshmallows, pasta de semillas de frutas secas, tabletas de dulce de leche, nougats, nougatines, turrones.

Artículo 19.3.3. - Caramelos. Son las golosinas elaboradas por cocción y concentración de un jarabe de azúcar y otros edulcorantes nutritivos naturales, con el agregado de otros ingredientes complementarios y de aditivos alimentarios.

Artículo 19.3.4. - Se distingue los siguientes tipos de caramelos: de agua, masticables, crocantes y de leche.

Artículo 19.3.5. - Caramelos de agua. Es un caramelo de consistencia dura, pudiendo estar rellenos o no.

Artículo 19.3.6. - Caramelos masticables. Son los caramelos aireados, de consistencia blanda o semiblanda, cuya plasticidad permite una fácil masticación.

Artículo 19.3.7. - Caramelos crocantes. Son los caramelos de consistencia dura y quebradiza, que tiene como base una pasta de caramelos de agua, a la que se le puede agregar frutas secas.

Artículo 19.3.8. - Caramelos de leche. Son los caramelos que se elaboran con leche o derivados, grasa de leche, mono y diglicéridos de ácidos grasos.

Artículo 19.3.9. - Pastillas. Son las golosinas de pequeño tamaño y forma variada, obtenida por mezclas de azúcar y otros ingredientes complementarios.

Artículo 19.3.10. - Se distinguen los siguientes tipos de pastillas, de acuerdo al proceso empleado para su fabricación:

a) pastillas comprimidas;

b) pastillas moldeadas (tipo caramelo de agua);

c) pastillas coladas.

Artículo 19.3.11. - Pastillas comprimidas. Son las pastillas obtenidas empleando la compresión como proceso fundamental, incorporando al azúcar, como ingredientes complementarios, los aglutinantes necesarios para la obtención de las características deseadas.

Artículo 19.3.12. - Pastillas moldeadas. Son las pastillas elaboradas de la misma manera que los caramelos duros y presentados de igual manera que las pastillas, envueltas en forma individual o en paquetes. Se admite la denominación de caramelos en la rotulación de estos productos.

Artículo 19.3.13. - Pastillas coladas o pastillas de goma. Son las pastillas de consistencia elástica, obtenidas por cocción de azúcar y otros edulcorantes nutritivos naturales a los que se incorpora agentes aglutinantes.

Artículo 19.3.14. - Goma de mascar, goma de masticar o chicle. Es la golosina masticable o inflable constituída a base de gomas naturales de origen vegetal y de gomas sintéticas (polímeros y copolímeros), ceras y plastificantes, presentándose grageada con azúcar, sin gragear o rellenos con cremas o licores.

Artículo 19.3.15. - Natilla. Es la golosina semiblanda obtenida por cocción de una mezcla de leche y azúcares, adicionada de crema de leche, con o sin agregado de chocolate, dulce de leche, aromatizantes y otros ingredientes complementarios.

Artículo 19.3.16. - Mazapán. Es la golosina de consistencia semiblanda, obtenida por cocción de una mezcla de almendras dulces peladas, finamente trituradas, con o sin vegetales confitados y con edulcorantes nutritivos naturales. Se presenta en barras, tabletas o cualquier otra forma.

Artículo 19.3.17. - Yemas acarameladas. Es la golosina preparada a base de yemas de huevo, las cuales se recubren con jarabe a punto de caramelo, adicionadas o no de frutas secas y coco.

Artículo 19.3.18. - Marshmallows. Es la golosina de consistencia plástica obtenida a partir de jarabes preparados con sacarosa y jarabes de glucosa, espesados y aireados con gelatina y clara de huevo, adicionados de aditivos aromatizantes y colorantes de las listas generales de este título, que se secan y cortan con formas geométricas variadas.

Artículo 19.3.19. - Pasta de semillas de frutas secas. Es la golosina obtenida por cocción de frutas secas con edulcorantes nutritivos naturales. El producto se rotulará como «pasta de ...» indicando a continuación el o los nombres de las frutas secas utilizadas, nombrando todas las empleadas en caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. En el caso de la pasta untable esta expresión figurará debajo de la designación del producto.

Artículo 19.3.20. - Tabletas de dulce de leche. Es la golosina de diversas formas elaborada a base de dulce de leche y azúcar, por concentración de esa mezcla.

Artículo 19.3.21. - Nougats. Es la golosina constituida por azúcares con clara de huevo o albúmina comestible y adicionada de fruta seca y coloreada y aromatizada por aditivos autorizados.

Artículo 19.3.22. - Nougatine. Es la golosina constituida por una pasta de azúcares, miel y almendras, recubierta de una capa de chocolate.

Artículo 19.3.23. - Confite. Es la golosina constituida por un núcleo de fruta seca, fruta confitada o licor mezclado con azúcar, recubierto por una capa dura de azúcar.

Artículo 19.3.24. - Gragea. Es el confite constituido por pasta maciza a base de azúcar, de forma y tamaño variado, con diversos colores y sabores.

Artículo 19.3.25. - Peladilla. Es la golosina obtenida al gragear fruta seca pelada hasta que quedan recubiertas de una capa contínua de azúcar que es luego pulimentada mecánicamente. Se incluye las frutas secas recubiertas de chocolate o símil chocolate, lo que deberá indicarse en el nombre del producto.

Artículo 19.3.26. - Garrapiñada. Es la golosina elaborada con las semillas sanas, peladas, tostadas o no, de almendras, maníes y otras frutas secas, recubiertas por una capa grumosa de azúcar caramelizada. Se denominan con el nombre de la semilla empleada. Por ejemplo: «maníes garrapiñados».

Artículo 19.3.27. - Fundente o fondant. Es la confitura elaborada por cocción de una mezcla de azúcar con glucosa, fructosa o azúcar invertido, hasta la temperatura de ebullición (114 a 117ºC), que se amasa hasta obtener la consistencia plástica característica.

Artículo 19.3.28. - Fudge. Es la confitura obtenida sobre la base de fondant al cual se le incorpora leche, manteca, crema de leche, chocolate, albúmina de leche o de huevo, gelatina o trozos de frutas secas, vegetales confitados o frutas deshidratadas.

Artículo 19.3.29. - Turrón. Es el producto elaborado por cocción de una mezcla de edulcorantes nutritivos naturales con frutas secas, clara de huevo, albúmina de huevo o leche, gelatina, a las que se les puede agregar yema de huevo, vegetales confitados, cereales inflados o laminados, cacao, chocolate, coco, y otros. Presentan consistencia blanda, semiblanda o dura (dependiendo del tipo) y forma de tabletas, barras o cualquier otra forma.

Artículo 19.3.30. - Turrón tipo alicante. Es el elaborado con almendras tostadas, azúcar, miel y clara de huevo y cuya consistencia es dura.

Artículo 19.3.31. - Turrón tipo jijona. Es el de composición similar al anterior pero en el que sus ingredientes han sido molidos hasta formar una pasta más o menos homogénea. Su consistencia es blanda.

Disposiciones generales para confituras.

Artículo 19.3.32. - Se podrá incorporar a las confituras los aromatizantes/saborizantes comprendidos en las listas generales correspondientes. Los demás aditivos alimentarios a utilizar serán los que se establecen en la lista positiva correspondiente.

Disposiciones particulares para confituras.

Artículo 19.3.33. - Las siguientes confituras o golosinas deben presentar las características que se detallan:

Golosina	Humedad
Caramelos de agua	máx. 5% m/m
Caramelos masticables	máx.15% m/m
Caramelos crocantes	máx. 7% m/m
Caramelos de leche	máx. 20% m/m
Pastillas comprimidas	máx. 3% m/m
Pastillas coladas	máx. 15% m/m
Mazapán	máx. 20% m/m
Pasta de semillas de frutas secas	máx.14% m/m
Turrón	máx. 20% m/m

Artículo 19.3.34. - Los caramelos podrán denominarse con nombres fantasía.

Artículo 19.3.35. - Se autoriza el empleo de los siguientes ingredientes complementarios para los caramelos masticables: cualesquiera de los edulcorantes nutritivos, alcoholes polihidroxílicos, almidones y derivados de almidones, gelatina y grasas de origen vegetal, albúmina de huevo, además de los aditivos comprendidos en las listas correspondientes.

Artículo 19.3.36. - Los caramelos de leche deben cumplir con los siguientes requisitos:

Sólidos de leche	mín. 5% m/m
Grasa de leche en caramelos de leche semidescremados	2 - 4% m/m G
Grasa de leche en caramelos de leche	4 - 5.5% m/m
Grasa de leche en caramelos supercrema	mín. 5.5% m/m

Se prohíbe el agregado de grasas de origen animal diferentes a las de leche.

Artículo 19.3.37. - A los caramelos de leche se les podrá incorporar otros ingredientes complementarios (coco rallado, chocolate, frutas secas, etc.), para conferirle cualidades sensoriales particulares. Asimismo se les puede agregar aditivos aromatizantes y saborizantes de acuerdo a lo establecido en la lista general correspondiente, excepto esencias artificiales con sabor a leche o crema.

Artículo 19.3.38. - Las gomas naturales de origen vegetal, las gomas sintéticas (polímeros y copolímeros), las ceras y plastificantes que pueden emplearse en la elaboración de goma de mascar se presentan en el ANEXO 1 de este Capítulo.

ANEXO 1
(Art. 19.3.38)

La base masticable para la goma de mascar podrá estar compuesta por una o más de las siguientes sustancias:

GOMAS NATURALES

Familias y nombre usual	Procedencia
Sapotáceas	
Chicle	Manilkara Zapotilla o Manilkara chicle
Chiquibul	Manilkara zapotilla
Groen Gus	Manilkara zapotilla o chicle
Gutta Hang kang	Palaquium leiocarpium
Massaranduba chocolate	Manilkara solimoesensis
Massaranduba balata Níspero	Manilkara huberi Manilkara zapotilla o chicle
Rosidinha	Micropholis
Chicle de Venezuela	Manilkara williamsii
Apocináceas	
Jelutong	Dyera costulata o Dyera lowii
Leche de Caspi	Couma macrocarpa
Pendaro	Couma macrocarpa o Couma utilis
Perillo	Couma macrocarpa o Couma utilis
Moráceas	
Leche de vaca	Broosium utile
Niger Gutta	Ficus platyphilla
Tunu	Castilla fallax
Euforbláceas	
Chilte	Cnidoscolus elasticus y Cnidoscolus tapiquensis
Goma natural	Hevea brasiliensis
RESINAS	**CERAS**
Copolímero de butadieno-estireno	Cera de parafina
Copolímero de isobutileno-isopreno	Cera candelilla
Polietileno	Cera carnauba
Poliisobutileno	Cera de abeja
Acetato de plivinilo	Cera microcristalina
Resinas terpénicas naturales y sintéticas	Cera de salvado de arroz
Ester glicérido de la colofonia	
Ester glicérido de la colofonia parcialmente dimerizada	
Ester glicérido de la colofonia parcialmente hidrogenada	
Ester de la colofonia y pentaeritrol	
Ester de la colofonia parcialmente hidrogenada y pentaeritrol	
PLASTIFICANTES	**OTROS**
	Lecitina
	Estearato sódico
Acido esteárico	Estearato potásico
Lanolina	Estearato magnésico
Grasas y aceites vegetales hidrogenados	Glicerina
Triacetato de glicerina	Propilenglicol
Manteca de cacao	Talco
Monoestearato de glicerina	Gelatina
Parafinas de calidad alimentaria	Hidróxido de aluminio

Artículo 19.3.39. - Las gomas de mascar pueden contener como ingredientes complementarios azúcares nutritivos, polialcoholes, féculas y almidones.

Artículo 19.3.40. - Queda prohibido el agregado de aditivos colorantes a las natillas, las yemas acarameladas y las tabletas de dulce de leche.

Artículo 19.3.41. - El mazapán debe tener un contenido máximo de azúcares totales, expresado en azúcar invertido, de 65% m/m.

Se le podrá recubrir con chocolate o azúcar y contener vegetales confitados o miel, lo que deberá incluirse en la denominación.

Artículo 19.3.42. - Las pastas de semillas de frutas secas se las podrá presentar en forma de tabletas, barras o cualquier otra forma geométrica regular, o bien pastas untables y deben presentar las siguientes características:

Contenido de azúcar (expresado en azúcar invertido): máx. 40% m/m.
Contenido de semillas: mín. 46% m/m.
Acido cianhídrico: máx. 40 mg/kg.

Si se hubiere utilizado miel en cantidad no menor de 25% con respecto al total de los edulcorantes, ésta podrá incluirse en la denominación. No se permite el agregado de colorantes.

Artículo 19.3.43. - Las tabletas de dulce de leche deben presentar las siguientes características:

Sólidos totales: mín. 85% m/m
Grasa de leche: mín. 4.5% m/m

Artículo 19.3.44. - Se admite el agregado a los confites de hasta 5% de dextrinas o almidón.

Artículo 19.3.45. - Los turrones deben presentar las siguientes características:

Azúcares totales expresada en azúcar invertido: máx. 55% m/m
Semillas: mín. 30% m/m

A menos que la denominación esté comprendida en este reglamento, estos productos se denominarán «turrón de ...», aquí el nombre de la fruta seca o mezcla de frutas, y se podrá agregar «con ...», indicando aquí el nombre del ingrediente complementario que le confiere características particulares.

Artículo 19.3.46. - Se prohíbe denominar turrón alicante o jijona a los turrones que no se hayan elaborado en estas regiones de España.

Artículo 19.3.47. - Cualquiera de los tipos de turrones pueden ser recubiertos por obleas, siempre que la cantidad de turrón no sea inferior al 70% m/m.

DULCES

Definiciones para dulces.

Artículo 19.3.48. - Dulces. Genéricamente son los productos elaborados por cocción de frutas, hortalizas o tubérculos, enteros, picados, en pulpa o jugos, con edulcorantes nutritivos naturales en las cantidades estipuladas en cada caso y de los aditivos que se establecen en la lista positiva correspondiente.

Artículo 19.3.49. - Se incluye bajo la denominación genérica de dulces los siguientes productos: mermeladas, jaleas, dulces de corte o en almíbar, pastas o purés azucarados y vegetales confitados. El dulce de leche, a pesar de su designación, queda incluido en el Capítulo correspondiente a Productos Lácteos.

Artículo 19.3.50. - Mermeladas. Es el dulce de consistencia pastosa, obtenido por cocción y concentración de frutas u hortalizas, en trozos o bajo la forma de pulpa, adicionadas de azúcar u otro edulcorante nutritivo.

Artículo 19.3.51. - Jalea. Es el dulce de consistencia semisólida y de aspecto traslúcido, obtenido por concentración de jugos o de extractos acuosos filtrados de frutas u hortalizas, a los cuales se le incorpora azúcar u otro edulcorante nutritivo.

Artículo 19.3.52. - Dulce de corte o dulce. Es el dulce de consistencia firme al corte, obtenido por cocción y concentración de pulpas tamizadas de frutas u hortalizas, adicionadas de azúcares. Se identificarán por la denominación «Dulce de», seguida del nombre de la fruta u hortaliza con la cual fueron elaborados, en caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Artículo 19.3.53. - Dulce mezcla de ... Son los dulces resultantes de la mezcla de como máximo dos frutas u hortalizas. Se identificarán por la denominación «Dulce mezcla de ...» seguida de la denominación de las frutas u hortalizas que correspondiere, en caracteres de igual tamaño y realce.

Artículo 19.3.54. - Pasta o puré azucarado. Es el dulce de consistencia semisólida obtenido por cocción y concentración de pulpas de frutas u hortalizas, adicionadas de azúcar u otro edulcorante nutritivo.

Artículo 19.3.55. - Dulces en almíbar. Son los elaborados por cocción de frutas u hortalizas (batatas, higos, zapallo, frutillas y otros), enteros o en trozos, en un almíbar de concentración superior a 50º Brix, de manera que estas conserven su forma original. Podrán rotularse «dulce de ... en almíbar» o simplemente «dulce de ...» y el nombre del vegetal utilizado.

Artículo 19.3.56. - Vegetales confitados. Son los productos obtenidos a partir de frutas u hortalizas enteros, en trozos o partes de ellos (en particular cáscara de frutas cítricas), que se someten a cocción en jarabes azucarados de modo de lograr la penetración de los edulcorantes nutritivos en los tejidos vegetales.

Disposiciones generales para dulces.

Artículo 19.3.57. - En cualquiera de los productos precedentemente definidos se admitirá la presencia de piel, semillas o ambas siempre que la naturaleza de la materia prima así lo exija. La cantidad de las mismas será la que naturalmente se encuentra en la fruta fresca (tomate, frutilla, frambuesa y similares) y en la parte proporcional que corresponda de acuerdo a la cantidad de fruta empleada.

Artículo 19.3.58. - Cuando los dulces, incluidos los vegetales confitados, se fraccionen en el comercio, deberán presentarse en su envase original, debidamente rotulado, a efectos de identificar su procedencia.

Artículo 19.3.59. - Los dulces pueden ser elaborados con alimentos de origen vegetal frescos o almacenados con el agregado de los aditivos establecidos en la lista positiva correspondiente. El almacenamiento deberá efectuarse en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, en recipientes o depósitos apropiados y según el uso al cual han de ser destinados, se lo podrá hacer en trozos, enteros o bajo forma de pulpa. Los vegetales que se someterán posteriormente a confitado pueden almacenarse en agua sulfurosa o en salmueras cuya concentración mínima deberá ser mantenida en 9% (m/v). A los efectos de lo dispuesto en este título cualquiera de estos productos se considerará como un alimento semielaborado.

Disposiciones particulares para dulces.

Artículo 19.3.60. - La mermelada debe tener una relación de fruta u hortaliza a edulcorante como mínimo de 45:55 m/m y el contenido en sólidos solubles refractométricos a 20ºC será, como mínimo, de 65% (expresados según la escala internacional para sacarosa).

Artículo 19.3.61. - La jalea debe tener una relación de jugo o extracto a edulcorante como minímo de 35:65 m/m y el contenido en sólidos solubles medidos con refractómetro a 20ºC será como mínimo de 65% (expresado según la escala internacional para sacarosa).

Artículo 19.3.62. - El dulce de corte o dulce debe tener una relación de fruta u hortaliza a edulcorante como minímo 45:55 m/m y el contenido en sólidos solubles medidos con refractómetro a 20ºC será, como mínimo de 65%, excepto para los dulces de batata, zapallo y durazno para los cuales el contenido minímo será de 60%. Se admite para el dulce de membrillo, el agregado de los colorantes comprendidos en la lista general de colorantes de este título.

Artículo 19.3.63. - La pasta o puré azucarado debe tener un contenido en sólidos solubles medidos con refractómetro a 20º C, como mínimo de 16% (expresados según la escala internacional para sacarosa).

Artículo 19.3.64. - Se admite la comercialización de dulce de corte a los que se ha incorporado, durante o después de la elaboración, otros alimentos genuinos tales como frutas secas, vegetales confitados, cacao, chocolate, jaleas, dulce de leche y otros similares. Estos productos se rotularán como "dulce de ... con agregado de ..." debiendo imprimirse la expresión con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Artículo 19.3.65. - Las mermeladas y las jaleas de frutas citrícas podrán contener hasta 1.5% (m/m) de cáscara de las mismas, la cual se incorporará dividida en finos trozos longitudinales, debiendo ser sana y limpia.

Artículo 19.3.66. - Se distinguen los siguientes tipos de frutas y hortalizas confitadas:

a) en almíbar, en un almíbar de concentración minima de 40º Brix, los que pueden ser agregados de licores y otros ingredientes complementarios.

b) escurridas, cuando el jarabe excedente se escurre.

c) glaseadas, recubiertas por capa brillante de azúcar.

d) abrillantadas o cándidas, recubiertas por capa de azúcar finamente cristalizado.

Artículo 19.3.67. - En los tres últimos casos el tejido del centro de la fruta deberá tener un contenido minímo de sólidos solubles medidos con refractómetro a 20ºC de 68% (expresados según la escala internacional para sacarosa).

Artículo 19.3.68. - Los vegetales confitados picados, sólo se podrán expender envasados, cumpliendo los requisitos generales de rotulación, declarando además los porcentajes aproximados de los vegetales componentes de la mezcla.

Artículo 19.3.69. - Se admite la coloración de los vegetales confitados definidos en artículo 19.3.66. con los colorantes de la lista general de este título.

Adaptado del Reglamento Técnico "Asignación de Aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 5, confituras (caramelos, pastillas, confites, chicles, turrones, productos de cacao y productos con cacao, chocolates, bombones, baños rellenos y otros productos similares)". Resolución Nº 53/98.

ANEXO
ASIGNACION DE ADITIVOS
CATEGORIA 5. CONFITURAS
(Caramelos, Pastillas, Confites, Chicles, Turrones, Productos de Cacao, Productos con Cacao, Chocolates, Bombones, Baños, Rellenos y otros Productos Similares)

Aditivo Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
5.1. CARAMELOS, PASTILLAS, CONFITES Y SIMILARES		
5.1.1. Caramelos		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
355	Acido Adípico	1,0
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
	AGENTE DE MASA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ANTIESPUMANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
900	Dimetilpolisiloxano	0,001
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR		quantum satis
5.1. CARAMELOS, PASTILLAS, CONFITES Y SIMILARES		
5.1.1. Caramelos		
	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,030
133	Azul Brillantina FCF	0,030
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0,030
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón Vegetal	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,030
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
5.1. CARAMELOS, PASTILLAS, CONFITES Y SIMILARES		
5.1.1. Caramelos		
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatidicos	0,5
472e	Est. de Mono- y Diglic.-de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Acidos Grasos con Sacarosa	0,5
475	Esteres de Acidos grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monoleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
5.1. CARAMELOS, PASTILLAS, CONFITES Y SIMILARES		
5.1.1. Caramelos		
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acido Fosfatídico	0,5
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Est. gr. de la Sacarosa, Sacaroesteres, Est. de Ac. Gr. c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac. grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato, Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato, Ca Estearoil Lactilato	0,5

491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitán Monoleato	0,5
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
903	Cera carnauba	0,5
905a	Parafina líquida, aceite mineral	0,5
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10
5.1.2. Pastillas		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
338	Acido Fosfórico	0,5
355	Acido Adípico	1,0
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
470i	Magnesio Estearato	2,0
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
5.1.2. Pastillas		
	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmin de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0,030
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón Vegetal	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8` Carotenal	0,030
160f	Ester Metilico Etílico del Acido Beta-Apo-8` Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
5.1.2. Pastillas		
	EMULSIONANTE	

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
470i	Magnesio Estearato	2,0
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10
	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
903	Cera Carnauba	0,5
905a	Parafina líquida, aceite mineral	0,5
5.1.3. Confites		
Además de los aditivos listados a continuación podrán encontrarse: a) los aditivos que provienen del relleno cuando el relleno es un alimento definido; y b) los aditivos indicados en 5.9, para otros rellenos.		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido tartárico	0,5
355	Acido Adípico	1,0
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
5.1.3. Confites		
	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0,030
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis

160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8`Carotenal	0,030
160f	Ester Metilico o Etílico del Acido Beta-Apo-8`-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
173	Aluminio (sólo para superficie)	quantum satis
174	Plata (sólo para superficie)	quantum satis
175	Oro (sólo para superficie)	quantum satis
5.1.3. Confites		
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
470i	Magnesio Estearato	1,0
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10
5.1.4. Caramelos de Goma, Pastillas de Goma y Jaleas de Fantasía		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido tartárico	0,5
335	Acido Adipico	1,0
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
5.2. GOMA DE MASCAR O CHICLE		
	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0,030

150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8`Carotenal	0,030
160f	Ester Metilico o Etílico del Acido Beta-Apo-8`-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
5.1.4. Caramelos de Goma, Pastillas de Goma y Jaleas de Fantasía		
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
903	Cera Carnauba	0,5
905a	Parafina líquida, aceite mineral	0,05
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10
5.2. GOMA DE MASCAR O CHICLE		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
355	Acido Adipico	1,0
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
	ANTIAGLUTINANTE/ANTIHUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ANTIESPUMANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
900	Dimetilpolisiloxano	0,001
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02
305	Ascorbil Estearato	0,02
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,02
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,02
310	Propil Galato	0,04
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,04
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,04
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
5.2. GOMA DE MASCAR O CHICLE		
	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis

101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0,030
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,020 (como Bixina)
160b	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8`Carotenal	0,030
160f	Ester Metilico o Etílico del Acido Beta-Apo-8`-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
5.2 GOMA DE MASCAR O CHICLE		
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Acidos Grasos con Sacarosa	0,5
475	Esteres de Acidos grasos con Poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,2
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato	0,2
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monoleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
5.2. GOMA DE MASCAR O CHICLE		
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibasico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Acidos Grasos con Sacarosa	0,5
475	Esteres de Acidos grasos con Poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,2
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato	0,2
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monoleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	EXALTADOR DEL SABOR	
951	Aspartamo	0,25
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
903	Cera Carnauba	0,5
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	SECUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico	0,01
386	Sodio-(di) EDTA	0,01
5.3 TURRONES, MAZAPANES y PASTAS de SEMILLAS COMESTIBLES CON O SIN AZUCARES		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
355	Acido Adípico	1,0
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
	AGENTE DE MASA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ANTIESPUMANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
900	Dimetilpolisiloxano	0,001
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR		quantum satis
5.3. TURRONES, MAZAPANES Y PASTAS de SEMILLAS COMESTIBLES CON O SIN AZUCARES		
	COLORANTE	
No se autoriza su uso para pastas de semillas con o sin azúcares.		
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,010
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010

120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0,030
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8`Carotenal	0,030
160f	Ester Metilico o Etílico de Acido Beta-Apo-8`-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis

5.3. TURRONES, MAZAPANES y PASTAS de SEMILLAS COMESTIBLES CON O SIN AZUCARES

	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	0,5
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Acidos gr. c/ Sacarosa	0,5
475	Esteres de Acidos grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monoleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

5.3. TURRONES, MAZAPANES y PASTAS de SEMILLAS COMESTIBLES CON O SIN AZUCARES

	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	0,5
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Acidos Grasos con Sacarosa	0,5
475	Esteres de Acidos grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monoleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10

5.8. BAÑOS DE REPOSTERIA Y OTROS BAÑOS Y JARABES PARA HELADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA, CONFITURAS Y POSTRES

5.8.1. Baños de repostería y otros baños y jarabes para helados, productos de panificación y galletería, confituras y postres, listos para su uso.

	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
355	Acido Adípico	1,0
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	0,3 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,3 (como P2O5)
450iii	Sodio (tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,3 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR		quantum satis

5.8. BAÑOS DE REPOSTERIA Y OTROS BAÑOS Y JARABES PARA HELADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA, CONFITURAS Y POSTRES

5.8.1. Baños de repostería y otros baños y jarabes para helados, productos de panificación y galletería, confituras y postres, listos para su uso.

	COLORANTE	
Solamente para baños para recubrimiento. No se autoriza para los baños de repostería que contienen cacao, cuando se denominan baños de repostería con cacao.		
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,050

110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,050
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,050
122	Azorrubina	0,030
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,050
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,050
131	Azul Patente V	0,050
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,050
133	Azul Brillante FCF	0,050
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0,030
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,02 (como Bixina)
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,03
160f	Ester Metilico o Etílico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,03
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)

5.8. BAÑOS DE REPOSTERIA Y OTROS BAÑOS Y JARABES PARA HELADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA, CONFITURAS Y POSTRES

5.8.1. Baños de repostería y otros baños y jarabes para helados, productos de panificación y galletería, confituras y postres, listos para su uso.

	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Esteres gr. de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ac. Grasos c/ Sacarosa	0,5
475	Esteres de Ac. grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monoleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5

5.8. BAÑOS DE REPOSTERIA Y OTROS BAÑOS Y JARABES PARA HELADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA, CONFITURAS Y POSTRES

5.8.1. Baños de repostería y otros baños y jarabes para helados, productos de panificación y galletería, confituras y postres, listos para su uso.

	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Acidos Grasos con Sacarosa	0,5
475	Esteres de Acidos grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monoleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10

5.8. BAÑOS DE REPOSTERIA Y OTROS BAÑOS Y JARABES PARA HELADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA, CONFITURAS Y POSTRES

5.8.2. Polvos para preparar baños de repostería y otros baños y jarabes para helados, productos de panificación y galletería, confituras y postres.

Se admiten las mismas funciones que para 5.8.1. excepto conservadores; los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para la categoría 5.8.1. Se admite también el uso de antiaglutinantes como se indica a continuación.

	ANTIAGLUTINANTE/ANTIHUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio -(tri) Ortofosfato	1,0 (como P2O5)

5.9. RELLENOS PARA HELADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA, CONFITURAS Y POSTRES.

5.9.1. Rellenos para helados, productos de panificación y galletería, confituras y postres listos para su uso.

	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico (rellenos no efervescentes)	0,5
334	Acido Tartárico (rellenos efervescentes)	2,0
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,5
355	Acido Adípico	0,2
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio -(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
450iii	Sodio (tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,5 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa

305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

5.9. RELLENOS PARA HELADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA, CONFITURAS Y POSTRES

5.9.1. Rellenos para helados, productos de panificación y galletería, confituras y postres listos para su uso.

	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0,030
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,02 (como Bixina)
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8`Carotenal	0,03
160f	Ester Metilico o Etílico del Acido Beta-Apo-8`-Carotenoico	0,03
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
	CONSERVADOR (para rellenos grasos)	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)

5.9. RELLENOS PARA HELADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA, CONFITURAS Y POSTRES

5.9.1. Rellenos para helados, productos de panificación y galletería, confituras y postres, listos para su uso.

	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	0,5
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Esteres gr. de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ac. Grasos c/ Sacarosa	0,5
475	Esteres de Ac. grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monoleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5

5.9. RELLENOS PARA HELADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA, CONFITURAS Y POSTRES

5.9.1. Rellenos para helados, productos de panificación y galletería, confituras y postres listos para su uso.

	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	0,5
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Acidos Grasos con Sacarosa	0,5
475	Esteres de Acidos grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monoleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10

5.9.2. Polvos para preparar rellenos para helados, productos de panificación y galletería, confituras y postres.

Se admiten las mismas funciones que para 5.9.1., excepto conservadores; y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para la categoría.

5.9.1. Se admite también el uso de antiaglutinantes como se indica a continuación:

	ANTIAGLUTINANTES/ANTIHUMECTANTES	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	1,0 (como P2O5)

-.-.-.-.-.-.-.-

CAPITULO XX
FRUTAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS
Sección I
DISPOSICIONES GENERALES PARA FRUTAS Y HORTALIZAS

Artículo 20.1.1. - Las frutas y hortalizas destinadas a consumo en fresco o al procesamiento industrial deben cumplir con las siguientes exigencias:

a) estar recién recolectadas o en perfectas condiciones de conservación;

b) estar exentas de lesiones o traumatismos cualquiera sea su origen, que afecten el uso propuesto;

c) ser sanas;

d) estar exentas de artrópodos, helmintos, moluscos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos, así como de hongos y bacterias;

e) estar libres de partes marchitas;

f) estar libres de materiales extraños adheridos a su superficie, excepto de una pequeña cantidad de tierra en tubérculos y raíces;

g) no exceder el límite máximo de residuos de plaguicidas y de fertilizantes fijados para los distintos tipos en el presente reglamento;

h) hallarse en estado de madurez, apropiado para el uso al cual se destinen;

i) poseer las características de sabor, color, aroma y textura que les son propias.

Sección II
FRUTAS
Definiciones para frutas.

Artículo 20.2.1. - Fruta. Es el producto destinado al consumo, procedente de la frutificación de una planta sana.

Artículo 20.2.2. - Fruta fresca. Es la que se consume en estado natural, poco después de su recolección, de grado de madurez adecuado y que mantiene sus propiedades sensoriales inalteradas.

Artículo 20.2.3. - Fruta congelada. Es la fruta entera o en trozos, adicionada o no de azúcares, que ha sido enfriada, por alguno de los métodos de congelación autorizados en este título, a temperatura tal que todas sus partes se presentan congeladas.

Artículo 20.2.4. - Fruta deshidratada o desecada. Es la fruta sana y limpia que por acción de agentes físicos, naturales o artificiales, ha sufrido pérdida de agua, hasta un contenido final máximo de 25%. Se exceptúa a las ciruelas deshidratadas o tiernizadas las que podrán contener un máximo de 35% de agua.

Artículo 20.2.5. - Fruta seca. Es la fruta que, una vez madura, presenta un grado de deshidratación natural tal que permite su conservación, con un endocarpio más o menos lignificado, siendo la semilla la parte comestible. Entre las frutas secas comestibles se reconoce las especies botánicas que se indica a continuación:

NOMBRE COMUN	DESIGNACION BOTANICA
Almendras	Prunus amygdalus Stokes
Avellanas	Corylus avellana, C.máxima y C. colurna
Castañas	Castañas vesca Gaertn
Castañas de Cajú o Cayú	Anacardiun occidentalis L.
Nueces	Junglas regla L.
Nueces de Pará o de Brasil	Bertholletia nobilis Miers
Coco	Cocos mucífera L.
Piñones	Pinus pinea L.,Pinus araucanus Mob.
Pistacho	Pistacia vera L.
Maní	Arachis hipogea L.

Artículo 20.2.6. - «Cremonegado de ...» (aquí el nombre de la fruta). Es el producto resultante de la desintegración mecánica de la fruta madura, sana, limpia y libre de semillas o carozos, con su piel o cáscara o partes de ellas.

Artículo 20.2.7. - Pasta de maní o manteca de maní. Es el producto preparado con semillas libres de tegumentos, de maní fresco y tostado, comprendidas en el artículo 20.2.5, mediante procesos de molienda y homogeneización. Se admite el agregado de sal, azúcares nutritivos y miel y hasta 3% de aceite de maní hidrogenado.

Disposiciones generales para frutas.

Artículo 20.2.8. - Para las frutas se admite dos grados de madurez:

a) el fisiológico, cuando alcanzan su máxima evolución;

b) el comercial o industrial, que corresponde a frutos cosechados antes o después de su madurez fisiológica.

Artículo 20.2.9. - Sólo se admite la comercialización al detalle de frutas frescas enteras, sanas y limpias que presenten grado de madurez fisiológico adecuado a las condiciones habituales de su comercialización. Por excepción se admite la venta de sandías fraccionadas.

Artículo 20.2.10. - Se autoriza el almacenamiento de fruta fresca en cámaras frigoríficas, siempre que mantenga las características propias del producto recién cosechado.

Artículo 20.2.11. - Se admite la protección superficial de frutas cítricas con ceras autorizadas, pero no el realce del color natural de las frutas por la adición de colorantes.

Artículo 20.2.12. - Se autoriza la preparación para la utilización posterior en la elaboración de dulces de pulpas preparadas con frutas que reúnan los requisitos establecidos en artículo 20.1.1. con aditivos autorizados en la lista positiva de este título.

Artículo 20.2.13. - Se prohíbe el uso en la rotulación o en la propaganda de los nombres comunes mencionados en el artículo 20.2.5. para designar o referirse a otra fruta que no sea la correspondiente a la designación botánica indicada.

Disposiciones particulares para frutas.

Artículo 20.2.14. - Las frutas deshidratadas o desecadas deben comercializarse envasadas. Se permite el agregado de aditivos conservadores de acuerdo con lo establecido en la lista positiva de aditivos alimentarios.

Artículo 20.2.15. - Sólo se puede comercializar frutas secas y frutas deshidratadas que se presenten sanas, libres de productos extraños y parásitos.

Artículo 20.2.16. - La pasta de maní debe contener un mínimo de 90% de maní molido y tostado y cumplir los siguientes requisitos:

Lípidos	40 - 55% m/m
Humedad	máx. 13% m/m
Glúcidos	máx. 8,5% m/m
Cenizas (sobre base seca)	máx. 6% m/m

Sección III
HORTALIZAS
Definiciones para hortalizas.

Artículo 20.3.1. - Hortaliza. Es cualquier planta herbácea producida en la huerta, de la cual una o más partes pueden usarse como alimento en su forma natural.

Artículo 20.3.2. - De acuerdo con la parte utilizada como alimento, las hortalizas se agrupan en:

a) verduras, cuando se utilizan las partes verdes;

b) legumbres, cuando se utilizan los frutos y semillas de las leguminosas;

c) raíces, tubérculos y rizomas, cuando se utilizan las partes subterráneas;

d) frutos, cuando se utilizan los productos de la fructificación de las hortalizas.

Artículo 20.3.3. - Hortaliza fresca. Es la hortaliza de cosecha reciente y consumo inmediato.

Artículo 20.3.4. - Hortaliza deshidratada. Es la hortaliza que por acción de agentes físicos, naturales o artificiales, ha sufrido pérdida de agua hasta un contenido final máximo de 12% a las que se podrá agregar los aditivos de la lista positiva de este título.

Artículo 20.3.5. - Hortaliza congelada. Es la que ha sido enfriada, por alguno de los métodos autorizados en este título a temperatura tal que todas sus partes se presentan congeladas. Se deben conservar a una temperatura máxima de -18ºC.

Disposiciones generales para hortalizas.

Artículo 20.3.6. - Se permite la mezcla de varias hortalizas deshidratadas y cortadas, debiendo indicarse en la rotulación los tiempos de remojo y cocción que sean necesarios para el conjunto.

Artículo 20.3.7. - Se autoriza la preparación sin tratamiento térmico, de hortalizas peladas y cortadas en cubos, bastones y otras formas, solas o en mezclas, que se deben presentar en envase, cerrado hermético, listas para su cocción y consumo. Se las puede adicionar de los aditivos que figuran en la lista positiva correspondiente.

Artículo 20.3.8. - Se permite la designación con nombres de fantasía a las mezclas de hortalizas cortadas, deshidratadas, congeladas o en conserva (por ej.: macedonia, jardinera, juliana). Deben entregarse envasadas y figurar en el rótulo, inmediatamente debajo del nombre fantasía, las hortalizas componentes de la mezcla.

Disposiciones particulares para hortalizas.

Artículo 20.3.9. - Las papas (solamum tuberosum L.) no podrán ser comercializadas ni procesadas cuando se encuentren brotadas.

Sección IV
CONSERVAS VEGETALES
Definiciones para conservas vegetales.

Artículo 20.4.1. - Conservas vegetales. Son los preparados elaborados con frutas y hortalizas, cuyas materias primas deberán satisfacer las exigencias de la Sección I del presente Capítulo. Se deben envasar en recipientes herméticos y el preparado será esterilizado para su conservación por un tiempo prolongado. Se exceptúa de este requisito los concentrados definidos en los artículos 20.4.20. a 20.4.23., los que pueden envasarse en material plástico flexible, con cierre hermético e inviolable.

Artículo 20.4.2. - Compota. Es la conserva preparada por cocción de frutas cortadas o picadas con un medio líquido constituido por una solución azucarada de 14 grados Brix como máximo.

Artículo 20.4.3. - Frutas u hortalizas en almíbar. Es el producto preparado con frutas u hortalizas enteras, en mitades o en trozos con aristas definidas y un jarabe límpido, definido en el artículo 19.1.17. de este Título.

Artículo 20.4.4. - Fruta en jugo de fruta. Es el producto preparado con frutas enteras, en mitades o en trozos con aristas definidas, envasadas en un medio líquido constituído por el jugo de la misma fruta o de otra fruta que debe mencionarse en la rotulación.

Disposiciones generales para conservas vegetales.

Artículo 20.4.5. - Se consideran aptas para el consumo aquellas conservas que satisfacen el ensayo de estabilidad consistente en la incubación durante 14 días a 29 ± 2ºC.

Artículo 20.4.6. - Se prohíbe en forma expresa:

a) el fraccionamiento de conservas fuera de las fábricas de alimentos, exceptuándose restaurantes y casas de comida cuando se destinen para consumo en el mismo lugar;

b) la utilización en la elaboración de hortalizas al natural en conserva de sustancias conservadoras, espesantes, edulcorantes artificiales, colorantes, o cualquier otro ingrediente que modifique su composición natural, a excepción de sal, azúcar y aditivos comprendidos en la lista positiva de este título;

c) el reverdecimiento de las conservas vegetales con sales de níquel, cobre, o la adición de sustancias colorantes extrañas.

Artículo 20.4.7. - Las conservas de hortalizas al natural pueden elaborarse con hortalizas frescas o con hortalizas deshidratadas. En el primer caso se las designará con el nombre de la hortaliza exclusivamente y en el segundo caso se debe establecer que se ha elaborado con la hortaliza remojada. El tamaño de la letra que tipifica si es fresca o remojada no debe ser inferior a 5 mm. y debe presentarse con caracteres claramente legibles.

Artículo 20.4.8. - En la rotulación de las frutas y hortalizas en almíbar se debe indicar el nombre de la fruta u hortaliza que ha sido envasada y la forma de presentación, seguidos del tipo de almíbar que contiene de acuerdo a lo establecido en el artículo 19.1.17 de este Título.

Artículo 20.4.9. - Las frutas en jugo de fruta pueden tener agregado o no un edulcorante nutritivo. El jugo debe tener una concentración mínima de 5 grados Brix cuando no está edulcorado y se trata de jugo edulcorado, de 15 grados Brix.

En la rotulación se debe indicar además el nombre de la fruta que ha sido envasada, la forma de presentación y la expresión «en jugo de fruta», y si se trata de jugo edulcorado se denominará «en jugo de fruta azucarado».

En ambos casos se consignará el porcentaje de azúcar total expresado en glucosa m/n en la fase líquida.

Artículo 20.4.10. - El peso escurrido mínimo, determinado de acuerdo a la Norma UNIT 569/89, no debe ser inferior al 56% en las compotas, 50% en las conservas de hortalizas y 54% en las frutas en almíbar, con excepción del ananá en rodajas, para el que se admite un mínimo de 50% y de las frutillas en almíbar para las que se admite un mínimo de 35%.

Artículo 20.4.11. - En los productos a que se refiere esta sección los recipientes deben llenarse de forma que el producto -incluído el líquido- ocupe no menos del 90% de la capacidad del recipiente medido de acuerdo a la Norma UNIT 568/89.

CONSERVAS DE TOMATE
Definiciones para Conservas de Tomate.

Artículo 20.4.12. - Con la denominación genérica de Conservas de Tomate se entiende los diversos productos elaborados con los frutos maduros, sanos, limpios y libres de todas las partes no comestibles del Lycopersicum Esculentum P. Miller, variedades rojas y rojizas, envasados herméticamente.

Se distinguen las siguientes conservas:

a) tomates enteros al natural;
b) tomates al natural en trozos;
c) tomates al natural en cubos;
d) tomates tamizados;
e) concentrado de tomate;
f) tomates triturados.

Artículo 20.4.13. - A los efectos de este título, se entiende por sólidos solubles naturales la lectura refractométrica realizada a 20ºC en el suero claro, obtenido del producto de tomate, expresada como porcentaje de sacarosa, y corregida como se indica a continuación.

A los efectos del cálculo de los sólidos solubles naturales, se aplicará la siguiente fórmula: % sólidos solubles naturales = lectura refractométrica a 20ºC - % total de sal - % azúcares agregados.

A su vez el % de azúcares agregados se obtiene descontando al % de azúcares totales los azúcares propios del tomate, según lo indicado en la siguiente tabla:

Derivado de tomate	Cantidad a descontar en %
Pulpa de tomate	2.5
Puré de tomate	5.0
Extracto simple de Tomate	8.0
Extracto doble de tomate	15.0
Extracto triple de tomate	19.0

Artículo 20.4.14. - Jugo de tomate. Es el jugo extraido de tomates maduros de variedades rojas, pasado por tamiz de 0.7 mm., libre de semillas, piel y otras partes no comestibles adicionado o no de sal (hasta 2%) y edulcorantes nutritivos. Se designa de igual forma el producto obtenido por re-

constitución a partir del jugo concentrado.

Artículo 20.4.15. - Tomates enteros al natural. Son los frutos enteros de textura consistente y en perfecto estado de madurez, lavados y pelados, adicionados o no de sal y edulcorantes nutritivos, envasados herméticamente y esterilizados en su propio jugo.

Artículo 20.4.16. - Tomate al natural en trozos. Es el preparado a que se refiere el artículo anterior, cuando los frutos han sido cortados en trozos no menores a tres (3) cm. en su medida menor.

Artículo 20.4.17. - Tomate al natural en cubos o cubeteado. Es el preparado de la misma forma del anterior, pero en el que los frutos han sido cortados en trozos no menores de 1.5 cm. en su medida mayor.

Artículo 20.4.18. - Tomate tamizado o pulpa de tomates tamizada. Es el producto elaborado por trituración mécanica de tomate con eliminación de piel y semillas por pasaje a través de una malla no mayor a 0.7 mm. de luz.

Artículo 20.4.19. - Con la denominación genérica de concentrados de tomates se designan a los productos elaborados por concentración del jugo y pulpa de tomates, que han sido pasados por una malla no mayor a 0.7 mm. de luz a fin de eliminar semillas, piel y otros.

Artículo 20.4.20. - Pulpa de tomate concentrada o pulpa de tomate tamizada concentrada. Es el producto elaborado en las condiciones indicadas en el artículo 20.4.19., el que además deberá tener un porcentaje de sólidos solubles naturales comprendido entre 7 y 10%.

Artículo 20.4.21. - Puré de tomates. Es el concentrado que cumple las exigencias previstas en el artículo 20.4.19. y que tiene un porcentaje de sólidos solubles naturales no inferior a 9.5%.

Artículo 20.4.22. - Extracto simple de tomate. Es el concentrado que cumple las exigencias del artículo 20.4.19., a excepción del porcentaje de sólidos solubles naturales que no podrá ser inferior a 15%.

Artículo 20.4.23. - Extracto doble y extracto triple de tomates. Son los concentrados cuyos sólidos solubles naturales no son inferiores al 27 y 34% respectivamente.

Artículo 20.4.24. - Tomate triturado es el producto elaborado por trituración mecánica de tomates.

Disposiciones generales para conservas de tomates.

Artículo 20.4.25. - Las conservas de tomate, además de responder a las exigencias que en cada caso se indiquen, no deben acusar un porcentaje mayor de 50 campos microscópicos que presenten filamentos de mohos según el método de Howard Stephenson.

No pueden contener más de 0.50% de cenizas insolubles en agua, referido al producto de 4.5% de sólidos solubles, ni dar reacción positiva franca de almidón, excepto en el caso de productos con la denominación específica de «salsa ....».

Artículo 20.4.26. - Se prohíbe mencionar en la rotulación la denominación genérica de «conserva de tomate».

Artículo 20.4.27. - Se puede adicionar a cualquiera de las conservas de tomates un máximo de 5% de sal, debiendo indicarse en este caso en la rotulación, el contenido total de sal o cloruro de sodio expresado en gramos por 100 gramos. También se admite el agregado de edulcorantes nutritivos.

Disposiciones particulares para conservas de tomate.

Artículo 20.4.28. - Se permite la obtención de jugo de tomate por concentración y posterior reconstitución con agua, de forma tal que se mantengan los factores esenciales de composición y calidad.

El porcentaje de sólidos solubles naturales no debe ser inferior a 3%.

Artículo 20.4.29. - El peso escurrido de los tomates enteros al natural no debe ser menor de 50% del peso de agua destilada a 20ºC que cabe en el recipiente.

Se admite la presencia de restos de gril hasta 14 cm² por quilogramo del producto.

Su pH estará comprendido entre 3.5 y 4.5.

Artículo 20.4.30. - El peso escurrido mínimo y el máximo de restos de piel de los tomates al natural en trozos y en cubos deben cumplir con lo establecido en el artículo precedente.

Artículo 20.4.31. - El tomate tamizado debe poseer un porcentaje de sólidos solubles naturales no inferior a 4.5%. Su pH estará comprendido entre 3.5 y 4.5.

Artículo 20.4.32. - Se prohíbe mencionar en la rotulación la denominación genérica de «concentrado de tomates» debiendo figurar únicamente la denominación que en este título adjudica a cada tipo de producto.

Artículo 20.4.33. - Cuando los productos definidos en el artículo 20.4.12., literales b), c), d) y g) se preparan sin pelar, en la denominación de venta deberá agregarse la expresión "sin pelar", en caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Sección V
JUGOS
Definiciones para jugos.

Artículo 20.5.1. - Jugo de ..(aquí el nombre de la o las frutas empleadas). Es el producto obtenido mecánicamente a partir de las partes comestibles de frutas sanas, limpias y maduras, clarificado o no por procedimientos físicos o enzimáticos. Sus caracteres sensoriales serán los típicos de la materia prima de origen.

Artículo 20.5.2. - Quedan comprendidos en la denominación de jugos los productos obtenidos por restauración en jugos concentrados de la proporción de agua extraida durante el proceso de concentración de jugo, siempre que mantengan desde el punto de vista sensorial, químico y microbiológico las características propias de los jugos naturales.

Artículo 20.5.3. - Jugos concentrados. Son los productos obtenidos por concentración de jugos vegetales que presenten una relación de volumen mínima con el jugo original de 50% (1 a 2), excepto para las frutas cítricas, que será de 33% (1 a 3), y que cumplan con las exigencias de este título.

Artículo 20.5.4. - Jugos azucarados. Son aquellos jugos definidos en artículo 20.5.1. a los que se les ha incorporado alguno de los azúcares autorizados como ingrediente, o han sido endulzados con jugos naturales desaborizados.

Artículo 20.5.5. - Néctar. Es el producto no fermentado, constituido exclusivamente por la pulpa y el jugo de la fruta correspondiente, adicionado o no de edulcorantes nutritivos o miel en una cantidad total de azúcares o miel (expresados como materia seca) no superior al 20% del producto final. No debe contener más de 3g/Kg de alcohol.

Disposiciones generales para jugos.

Artículo 20.5.6. - Se admite en los jugos un contenido máximo de 0.5 grados alcohólicos, con excepción del jugo de uva que no puede contener más de 1 grado alcohólico.

Artículo 20.5.7. - Se autoriza la mezcla de jugos de frutas u hortalizas. Los jugos integrantes de la mezcla deben ser declarados en la lista de ingredientes, de acuerdo a los requisitos generales de rotulación. Además debe declararse el porcentaje de aquellos jugos componentes que se encuentren en una proporción mayor al 10%, no permitiéndose ninguna representación gráfica que corresponda a otra fruta u hortaliza.

El producto debe denominarse "jugo de ...", aquí el nombre de todas las frutas intervinientes, en orden decreciente, cuyo jugo se encuentre presente en una proporción mayor al 10% en la mezcla.

Artículo 20.5.8. - Los jugos para consumo directo deben tener una concentración mínima de 5 grados Brix cuando no están edulcorados y si son edulcorados de 15 grados Brix.

Artículo 20.5.9. - Se autoriza en la producción de jugos y néctares de fruta, el empleo de:

a) nitrógeno y anhídrido carbónico;
b) enzimas pectolíticas, proteolíticas y amilolíticas;
c) gelatinas;
d) taninos;
e) silica aerogel;
f) caolin;
g) carbón vegetal;
h) filtración con agentes inertes (perlita, asbestos, tierra de infusorios, celulosa y poliamida insoluble);
i) clarificantes (para jugo de uva exclusivamente) caseina, clara de huevo y albúmina.

Artículo 20.5.10. - Se prohíbe adicionar a los jugos y néctares agentes aromatizantes (excepto el aroma natural recuperado) y colorantes. Se admite el agregado de los aditivos autorizados en la lista positiva de aditivos alimentarios de este título. La incorporación de ácido ascórbico no podrá ser mencionada en la rotulación o en la propaganda como vitamina C incorporada.

Artículo 20.5.11. - Los productos incluidos en esta sección pueden ser conservados por algunos de los siguientes procedimientos:

a) por métodos físicos autorizados: frío, filtración esterilizante, pasteurización y esterilización;
b) por métodos químicos de acuerdo a lo establecido en la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios.

Artículo 20.5.12. - Los jugos no edulcorados conservados por alguno de los métodos descriptos en el literal a) del artículo anterior pueden ser denominados «jugo natural de ......» seguido por el nombre de la fruta, cuando dan cumplimiento a las demás exigencias.

Los productos conservados por métodos químicos deben denominarse «jugo de ....» seguido por el nombre de la fruta e inmediatamente por debajo la leyenda «adicionado de conservador».

Artículo 20.5.13. - Se permite la adición a los jugos de cremogenados como ingrediente enturbiante y saborizante. En esos casos deberá figurar en la rotulación del producto la leyenda «adicionado de cremogenado».

Disposiciones particulares para jugos.

Artículo 20.5.14. - Se admite la restauración del aroma de los jugos concentrados por medio de la recuperación de los volátiles durante la concentración del jugo en cuestión o del jugo de otras frutas del mismo tipo.

Se debe consignar en la rotulación la concentración de sólidos solubles (grados Brix) y la dilución a operar para reconstituir el jugo.

Artículo 20.5.15. - En la rotulación de los jugos azucarados debe figurar la palabra «endulzado» o «azucarado» colocada en la cara principal del envase, así como el porcentaje de azúcares totales o el de azúcares agregados. Si es empleado jugo desaborizado, bastará que este sea declarado en la lista de ingredientes.

Se tolera el agregado de hasta 15 gramos por litro de azúcares (expresado como materia seca) en jugos de frutas para corregir el sabor, exceptuándose los de manzana y pera, sin que se considere éste como jugo azucarado.

Artículo 20.5.16. - Considerando las características de acidez, sabor, astringencia y contenido de pulpa de las frutas, se establece los siguientes porcentajes mínimos de frutas (pulpa y jugo) que deben contener los néctares.

Nombre de la fruta	Pulpa y jugo en producto terminado % (m/m) mínimo
Banana	25
Guayaba	25
Granada	25
Mburucuyá	25
Limón y lima	25
Papaya	25
Ciruela	25
Grosellas	25
Cerezas ácidas (*)	35
Mango	35
Damasco	40
Frambuesa	40
Frutilla	40
Cereza	40
Moras	40
Durazno	45
Ananá	50
Cítrico (menos lima y limón)	50
Manzanas	50
Membrillos	50
Peras	50

(*) Se refiere al producto de acidez mínima expresada como ácido tartárico de 8 g/l.

Cuando se trate de mezclas, el porcentaje será proporcional a la composición de ésta.

Artículo 20.5.17. - En el rótulo de los néctares se debe hacer constar el porcentaje mínimo del contenido de fruta total (pulpa y jugo) con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Sección VI
ENCURTIDOS
Definiciones.

Artículo 20.6.1. - Con la denominación genérica de encurtidos se entiende los vegetales que se envasan en vinagre o en otro ácido comestible y sal después de haber sido «curadas» en salmuera, pudiendo ser adicionados o no de condimentos, extractos o esencias naturales y azúcares. Comprende los pickles y frutas u hortalizas en vinagre.

Artículo 20.6.2. - Pickles. Son los encurtidos que han sido sometidos a una fermentación láctica en condiciones especiales, siendo conservados en vinagre o en el líquido de fermentación, con o sin la adición de condimentos y con o sin adición de sal o azúcar.

Artículo 20.6.3. - Frutas u hortalizas en vinagre. Son los encurtidos elaborados utilizando los frutos u hortalizas crudas o cocidas, enteras o fraccionadas, conservadas en vinagre, con la adición o no de otro ácido comestible, con o sin la adición de condimentos, sal o azúcar.

Artículo 20.6.4. - Los productos elaborados sin fermentación láctica deben denominarse con el nombre del vegetal conservado, por ejemplo: ajíes en vinagre.

Artículo 20.6.5. - Las aceitunas en salmuera o en conserva quedan comprendidas en la denominación genérica de encurtidos aún cuando no se envasan en vinagre.

Artículo 20.6.6. - Chucrut o repollo ácido. Es el producto obtenido por fermentación láctica natural de las hojas finamente picadas de las diversas variedades de repollo blanco y duro, Brassica olerácea, limpias y sanas con o sin condimentos. El contenido en mohos determinado por el método de Howard Stephenson, no debe ser superior a 50% de campos positivos.

Artículo 20.6.7. - Chutney. Es el producto elaborado con diversas hortalizas y frutas en vinagre y condimentado con manzanas, azúcares, jengibre, mostaza y otros.

Disposiciones generales para encurtidos.

Artículo 20.6.8. - Los encurtidos pueden conservarse por calor (pasterización) o por métodos físicos.

Artículo 20.6.9. - Todos los ingredientes utilizados en la preparación de los pickles y vegetales en vinagre, deben responder a las exigencias de este título.

Artículo 20.6.10. - Los productos a que se refiere esta sección, a excepción de las aceitunas en salmuera, deben presentar una acidez del líquido de cobertura no inferior al 1.3% expresada en ácido acético.

Artículo 20.6.11. - Cuando se emplee tapas metálicas en los envases que contengan encurtidos, deben aislarse del contenido por medio de una capa de material aceptado, de acuerdo a las exigencias del Capítulo XII de este Título.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS

Nº INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Lím. Máx. (mg/kg)
300	Acido ascórbico (1-)	Coco rallado	200
300	Acido ascórbico (1-)	Hortalizas frescas envasadas	500
300	Acido ascórbico (1-)	Jugos y néctares	Nse
300	Acido ascórbico (1-)	Conservas vegetales	500
210	Acido benzoico	Encurtidos	800
210	Acido benzoico	Jugos y néctares	1000
210	Acido benzoico	Conservas de tomate	1000
330	Acido cítrico	Hortalizas frescas envasadas	Nse
330	Acido cítrico	Jugos y néctares	Nse
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Jugos y néctares	Nse
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Coco rallado	200
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Conservas vegetales	500
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Hortalizas frescas envasadas	500
574	Acido glucónico (d-), ácido dextrónico, ácido glicónico	Conservas vegetales	Nse
270	Acido láctico (l-) (d-) (dl-)	Conservas vegetales	Nse
270	Acido láctico (l-) (d-) (dl-)	Hortalizas frescas envasadas	Nse
270	Acido láctico (l-) (d-) (dl-)	Jugos y néctares	Nse
296	Acido málico (dl-)	Hortalizas frescas envasadas	Nse
296	Acido málico (dl-)	Jugos y néctares	Nse
200	Acido sórbico	Vegetales deshidratados	500
200	Acido sórbico	Jugos y néctares	Nse
200	Acido sórbico	Concentrado de tomate (en envase flexible)	500
200	Acido sórbico	Conservas de tomate	1000
200	Acido sórbico	Encurtidos	800
200	Acido sórbico	Hortalizas frescas envasadas	500
200	Acido sórbico	Pulpa de fruta	1500
334	Acido tartárico (l+-)	Jugos y néctares	Nse
334	Acido tartárico (l+-)	Conservas vegetales	Nse
305	Ascorbilo estearato de	Coco rallado	200
304	Ascorbilo palmitato de	Coco rallado	200
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Jugos y néctares	400
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Vegetales deshidratados	200
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Hortalizas frescas envasadas	200
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Papas fritas congeladas	50
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Encurtidos	100
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Pulpa de fruta	2500
320	Butilhidroxianisol, BHA	Frutas secas peladas	200
321	Butilhidroxitolueno, BHU	Frutas secas peladas	200
302	Calcio ascorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500
302	Calcio ascorbato de	Conservas vegetales	500
302	Calcio ascorbato de	Coco rallado	250
509	Calcio cloruro de	Conservas vegetales	250
578	Calcio gluconato de	Conservas vegetales	250
327	Calcio lactato de	Conservas vegetales	250
327	Calcio lactato de	Jugos y néctares	Nse
903	Cera carnauba	Superficie frutas cítricas	Nse
901	Cera de abejas (blanca y amarilla)	Superficie frutas cítricas	Nse
230	Difenilo, fenilbenceno	Superficie frutas cítricas	70
312	Dodecilgalato	Coco rallado	200
909	Esperma de ballena, cera spermaceti	Superficie frutas cítricas	Nse
512	Estannoso cloruro	Conservas vegetales	15
904	Goma laca, shellac	Superficie frutas cítricas	Nse
322	Lecitina	Coco rallado	2000
311	Octil galato	Coco rallado	200
231	Orto fenil, 2-hidroxidifenilo	Superficie frutas cítricas	12
303	Potasio ascorbato de	Conservas vegetales	500
303	Potasio ascorbato de	Jugos y néctares	Nse
303	Potasio ascorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500
212	Potasio benzoato de	Encurtidos	800
212	Potasio benzoato de	Jugos y néctares	1000
212	Potasio benzoato de	Conservas de tomate	1000
228	Potasio bisulfito de	Jugos y néctares	400 SO2
228	Potasio bisulfito de	Encurtidos	100 SO2
228	Potasio bisulfito de	Papas fritas congeladas	50 SO2

228	Potasio bisulfito de	Vegetales deshidratados	200
228	Potasio bisulfito de	Hortalizas frescas envasadas	200
228	Potasio bisulfito de	Pulpas de frutas	2500 SO2
317	Potasio eritorbato de	Coco rallado	200
317	Potasio eritorbato de	Jugos y néctares	Nse
317	Potasio eritorbato de	Conservas vegetales	500
317	Potasio eritorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500
326	Potasio lactato de	Papas fritas congeladas	Nse
326	Potasio lactato de	Hortalizas frescas envasadas	Nse
326	Potasio lactato de	Jugos y néctares	Nse
326	Potasio lactato de	Conservas vegetales	Nse
351	Potasio malatos de	Hortalizas frescas envasadas	Nse
351	Potasio malatos de	Jugos y néctares	Nse
224	Potasio metabisulfito de	Vegetales deshidratados	200 SO2
224	Potasio metabisulfito de	Encurtidos	100 SO2
224	Potasio metabisulfito de	Hortalizas frescas envasadas	200 SO2
224	Potasio metabisulfito de	Jugos y néctares	400 SO2
224	Potasio metabisulfito de	Papas fritas congeladas	50 SO2
224	Potasio metabisulfito de	Pulpas de frutas	2500 SO2
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Jugos y néctares	Nse
202	Potasio sorbato de	Encurtidos	800
202	Potasio sorbato de	Vegetales deshidratados	500
202	Potasio sorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500
202	Potasio sorbato de	Concentrados de tomate (en envase flexible)	500
202	Potasio sorbato de	Conservas de tomate	1000
202	Potasio sorbato de	Jugos y néctares	Nse
202	Potasio sorbato de	Pulpas de frutas	1500
225	Potasio sulfito de	Papas fritas congeladas	50 SO2
225	Potasio sulfito de	Hortalizas frescas envasadas	200 SO2
225	Potasio sulfito de	Jugos y néctares	400 SO2
225	Potasio sulfito de	Encurtidos	100 SO2
225	Potasio sulfito de	Vegetales deshidratados	200 SO2
225	Potasio sulfito de	Pulpas de frutas	2500 SO2
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Conservas vegetales	Nse
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Jugos y néctares	Nse
336ii	Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, (di) tartrato	Conservas vegetales	Nse
336ii	Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, (di) tartrato	Jugos y néctares	Nse
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Hortalizas frescas envasadas	Nse
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Jugos y néctares	Nse
337	Potasio y sodio tartrato	Jugos y néctares	Nse
337	Potasio y sodio tartrato	Conservas vegetales	Nse
310	Propil galato	Coco rallado	200
301	Sodio ascorbato de	Coco rallado	200
301	Sodio ascorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500
301	Sodio ascorbato de	Jugos y néctares	Nse
301	Sodio ascorbato de	Conservas	500
211	Sodio benzoato de	Jugos y néctares	1000
211	Sodio benzoato de	Encurtidos	800
211	Sodio benzoato de	Conservas de tomate	1000
222	Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de	Papas fritas congeladas	50 SO2
222	Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de	Hortalizas frescas envasadas	200 SO2
222	Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de	Encurtidos	100 SO2
222	Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de	Vegetales deshidratados	200 SO2
222	Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de	Jugos y néctares	400 SO2
222	Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de	Pulpas de frutas	2500 SO2
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Jugos y néctares	Nse
450i	Sodio, -(di) difosfatoato de	Papas fritas congeladas	100 P2O5
386	Sodio, -(di) EDTA, -(di) etilendiamino tetraacetato de	Papas fritas congeladas	100
385	Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etildiamino tetraacetato de	Papas fritas congeladas	100
335ii	Sodio, -(di) tartrato de	Conservas vegetales	Nse
335ii	Sodio, -(di) tartrato de	Jugos y néctares	Nse
316	Sodio eritorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500
316	Sodio eritorbato de	Jugos y néctares	Nse
316	Sodio eritorbato de	Coco rallado	200
316	Sodio eritorbato de	Conservas vegetales	500
325	Sodio lactato de	Hortalizas frescas envasadas	Nse
325	Sodio lactato de	Conservas vegetales	Nse
325	Sodio lactato de	Papas fritas congeladas	100

350	Sodio malatos de	Jugos y néctares	Nse
350	Sodio malatos de	Hortalizas frescas envasadas	Nse
223	Sodio metabisulfito de	Encurtidos	100 SO2
223	Sodio metabisulfito de	Hortalizas frescas envasadas	200 SO2
223	Sodio metabisulfito de	Vegetales deshidratados	200 SO2
223	Sodio metabisulfito de	Jugos y néctares	400 SO2
223	Sodio metabisulfito de	Papas fritas congeladas	50 SO2
223	Sodio metabisulfito de	Pulpas de frutas	2500 SO2
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Jugos y néctares	Nse
335i	Sodio, -(mono) tartrato de	Conservas vegetales	Nse
335i	Sodio, -(mono) tartrato de	Jugos y néctares	Nse
232	Sodio o-fenilfenol	Superficie frutas cítricas	12
201	Sodio sorbato de	Encurtidos	800
201	Sodio sorbato de	Jugos y néctares	Nse
201	Sodio sorbato de	Vegetales deshidratados	500
201	Sodio sorbato de	Concentrados de tomate (en envase flexible)	500
201	Sodio sorbato de	Conservas de tomate	1000
201	Sodio sorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500
201	Sodio sorbato de	Pulpas de frutas	1500
221	Sodio sulfito de	Papas fritas congeladas	50 SO2
221	Sodio sulfito de	Vegetales deshidratados	200 SO2
221	Sodio sulfito de	Encurtidos	100 SO2
221	Sodio sulfito de	Hortalizas frescas envasadas	200 SO2
221	Sodio sulfito de	Jugos y néctares	400 SO2
221	Sodio sulfito de	Pulpas de frutas	2500 SO2
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Hortalizas frescas envasadas	Nse
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Frutas secas peladas	200
307	Tocoferol, alfatocoferol	Frutas secas peladas	Nse
306	Tocoferoles, concentrado mezcla	Frutas secas peladas	Nse

Sección VII
PRODUCTOS A BASE DE ALOE
Definiciones para productos a base de Aloe.

Artículo 20.7.1 - Gel virgen de Aloe vera es el producto contenido en el interior de las hojas suculentas de las plantas maduras de Aloe pertenecientes a la especie Aloe Barbadensis Miler, a partir de las cuales es obtenido por medios mecánicos.

Artículo 20.7.2 - Gel de Aloe vera estabilizado o Gel de Aloe vera es el producto obtenido a partir del gel virgen de Aloe vera, homogeneizado y adicionado o no de aditivos autorizados en este Reglamento, alcoholes polihidroxílicos como ingredientes complementarios y la enzima papaína como coadyuvante de tecnología.

Artículo 20.7.3. - Se entiende por bebida de Aloe vera y frutas, el producto obtenido a partir del gel virgen de Aloe Barbadensis Miler, por adición de los ingredientes autorizados para el Gel Aloe vera estabilizado y de jugos concentrados de frutas, edulcorantes nutritivos y colorantes contenidos en la lista general de colorantes.

Por extensión de la definición del artículo 20.5.5. se aceptará para este producto la denominación de Néctar de Aloe vera y ...... (aquí el nombre de la o las frutas empleadas).

Disposiciones generales para productos a base de Aloe.

Artículo 20.7.4. - Durante el proceso mecánico de obtención del gel virgen de Aloe vera, la presión debe ser regulada para evitar que se mezcle la aloína presente en las capas más externas de la hoja con el gel contenido en la parte interna.

El contenido de aloína en los productos a base de Aloe prontos para ser consumidos no podrá ser mayor a 50 mg/kg.

Artículo 20.7.5. - El contenido del gel virgen de Aloe vera en el Gel de Aloe vera estabilizado no deberá ser inferior al 95% en peso.

Artículo 20.7.6. - El contenido de frutas y gel virgen de Aloe vera en el Néctar de Aloe vera y frutas no deberá ser inferior al 85% en peso.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nº Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se agrega	Lím. Máx. (mg./kg.)
300	Acido ascórbico	Gel de Aloe vera estabilizado	Nse
300	Acido ascórbico	Néctar de Aloe vera y frutas	Nse
330	Acido cítrico	Gel de Aloe vera estabilizado	Nse
330	Acido cítrico	Néctar de Aloe vera y frutas	Nse
415	Goma xantano o xántica	Gel de Aloe vera estabilizado	Nse
415	Goma xantano o xántica	Néctar de Aloe vera y frutas	Nse
202	Potasio, sorbato de	Gel de Aloe vera estabilizado	1000
202	Potasio, sorbato de	Néctar de Aloe vera y frutas	1000
211	Sodio, benzoato de	Gel de Aloe vera estabilizado	100
211	Sodio, benzoato de	Néctar de Aloe vera y frutas	500
307	Tocoferol	Gel de Aloe vera estabilizado	Nse
307	Tocoferol	Néctar de Aloe vera y frutas	Nse

.-.-.-.-.-.-.

CAPITULO XXI
CACAO Y DERIVADOS
Sección I
CACAO EN GRANO Y DERIVADOS
Definiciones para cacao en grano y derivados.

Artículo 21.1.1. - Cacao en grano o granos de cacao. Es la semilla del Theobroma cacao L. fermentada y desecada, prácticamente libre de insectos y de materia extraña.

Artículo 21.1.2. - Cacao tostado descascarillado. Es el grano de cacao tostado, quebrado, al que se le ha eliminado la cáscara, los tegumentos y demás impurezas en la forma más completa técnicamente factible.

Artículo 21.1.3. - Cascarilla de cacao. Es la cáscara de cacao limpia y en perfecto estado de conservación.

Artículo 21.1.4. - Pasta, licor o masa de cacao. Es el producto que se obtiene por la molienda del cacao tostado descascarillado. Debe contener un mínimo de lípidos de cacao de 50% (m/m).

Artículo 21.1.5. - Torta de cacao. Es el producto obtenido a partir de la pasta de cacao, que resulta de la separación de la porción lipídica por presión y cuyo contenido de lípidos de cacao mínimo debe ser de 8% (m/m).

Artículo 21.1.6. - Cacao desgrasado o desmantecado. Es la torta de cacao a la cual se le ha extraido la fracción lipídica por medio de solventes de uso permitido y cuyo contenido máximo de lípidos de cacao es de 8% (m/m).

Artículo 21.1.7. - Cacao en polvo. Es el producto que se obtiene mediante transformación mecánica, a un estado pulverulento de la torta de cacao desgrasada por presión o por solventes de uso permitido, de modo que el contenido de lípidos no sea inferior a 8% (m/m).

Artículo 21.1.8. - Polvillo o finos de cacao. Es la fracción del cacao en grano que se obtiene como subproducto durante los procedimientos de separación del cacao y de la cascarilla por ventilación, y en el desgerminado. Debe contener como mínimo 20% (m/m) de lípidos de cacao (sobre base seca).

Artículo 21.1.9. - Manteca de cacao. Es el producto obtenido por prensado en caliente o por extracción con solventes autorizados del cacao descascarillado o de la pasta de cacao. Presenta un color blanco o ligeramente amarillento, olor y sabor propios.

Artículo 21.1.10. - Cacao soluble, solubilizado o alcalinizado. Es el cacao en polvo tratado con una cantidad suficiente de álcalis para neutralizar la acidez natural del cacao. El producto resultante no debe presentar un pH superior a 7.5.

Artículo 21.1.11. - Cacao solubilizado dulce o edulcorado o azucarado. Es la mezcla homogénea de cacao solubilizado y azúcar con un contenido mínimo de cacao del 25% (m/m).

Artículo 21.1.12. - Cocoa. Es el producto de la molienda de la torta de cacao adicionada de azúcar en una proporción máxima de 68% m/m y que contiene una proporción mínima de cacao en polvo de 32% (m/m).

Artículo 21.1.13. - Alimento en polvo con cacao, o polvo cacao o sabor cacao. Es la mezcla homogénea de azúcar y cacao en polvo, con un contenido mínimo de cacao del 15%. Se puede utilizar los siguientes ingredientes complementarios: leche en polvo, suero de leche en polvo, cereales (molidos, laminados o bajo otras formas), espesantes (almidones modificados, goma xantano, carragenina y maltodextrinas), fosfolípidos (lecitina u otros autorizados), vainillina, etilvainillina y cloruro de sodio. En el caso de que el contenido mínimo de cacao sea del 25% m/m, el producto podrá denominarse Achocolatado o Chocolatado.

Disposiciones particulares para cacao en grano y derivados.

Artículo 21.1.14. - Los productos que se detallan deben presentar las siguientes características:

	Humedad	Alcalinidad de las cenizas (**)	Cenizas totales
Cacao en grano	máx. 8% m/m		
Pasta de cacao	máx. 7% m/m		máx. 4% m/m
Cacao en polvo desgrasado	máx. 9% m/m	máx. 4% m/m	
Cacao en polvo	máx. 9% m/m	máx. 4% m/m	
Manteca de cacao	máx. 0.2% m/m (*)		
Alimento en polvo con cacao	máx. 4%		
Cacao soluble (***)	-	máx. 6.5% m/m	máx. 15.5% m/m

(*) a 100 - 105ºC
(**) expresada en carbonato de potasio sobre base seca
(***) las cenizas y la alcalinidad se expresan sobre base seca desgrasada Los álcalis a emplear pueden ser uno o más de los siguientes productos: carbonatos e hidróxidos alcalinos, carbonato de magnesio, óxido de magnesio y solución de amoníaco

Artículo 21.1.15. - Los granos de cacao que se destinen a la elaboración de productos para consumo humano deberán ser enteros, prácticamente exentos de podredumbre, de hongos, de insectos o de cualquier plaga, de polvo y sin olores ni sabores extraños.

El contenido máximo de cascarilla que se admite es del 14% (m/m) y el contenido máximo de aflatoxinas totales será de 10 ug/kg (determinado por el método AOAC).

Artículo 21.1.16. - La pasta de cacao debe responder a las siguientes características:

Almidón de cacao	máx. 9% m/m
Fibra bruta	máx. 4% m/m
Cenizas insolubles en HCl al 10%	máx. 0.3% m/m
Teobromina + cafeína	mín. 1.5% m/m
Indice de peróxidos	máx. 10 meq/kg

Artículo 21.1.17. - La torta de cacao debe tener una cantidad de cascarilla y germen no superior al 4% (m/m).

Artículo 21.1.18. - La manteca de cacao debe presentar las siguientes características:

Punto de fusión	30 - 35ºC
Indice de refracción a 40ºC	1.453 - 1.459
Indice de yodo (Wijs)	33 - 43
Indice de saponificación	192 - 197
Insaponificable (en éter de petróleo)	máx. 0.35% m/m

Artículo 21.1.19. - Para el cacao solubilizado dulce y el cacao en polvo azucarado se debe declarar en el rótulo los porcentajes de cacao y azúcar en caracteres claramente legibles.

Artículo 21.1.20. - La calidad del cacao estará referida al porcentaje de defectos expresados en m/m. Se reconoce los siguientes defectos en los granos de cacao:

a) grano enmohecido; es el que a simple vista presente mohos en su parte interna;

b) grano negro; es el que se presenta con color más oscuro que el promedio de los restantes;

c) grano apolillado; es el que se encuentra agujereado o dañado de otra manera por acción de insectos o los presenta;

d) grano pizarroso; es el que presenta un color pizarra en la mitad o más de la superficie que queda al descubierto por un corte longitudinal a través del centro;

e) grano germinado; es el que presenta su cáscara perforada, rajada o rota por el crecimiento del germen;

f) pasilla; es el grano que está aplastado o deformado;

g) grano múltiple; es el que se encuentra constituído por varios granos semiadheridos y no totalmente formados.

Sección II
CHOCOLATES
Definiciones para chocolates.

Artículo 21.2.1. - Con la denominación genérica de chocolate se entiende el producto homogéneo obtenido por un proceso tecnológico adecuado a partir de cualesquiera de los siguientes ingredientes principales: granos de cacao descascarillado, cacao en pasta, torta de cacao, cacao en polvo y como ingredientes complementarios, edulcorantes nutritivos naturales y manteca de cacao.

Sólo se admite además de manteca de cacao la presencia de grasa de leche en los tipos que corresponda.

En la formulación de los chocolates se puede emplear otros ingredientes complementarios que se mencionan a texto expreso en la definición de cada chocolate particular.

Artículo 21.2.2. - Chocolate con leche. Es el producto que se obtiene a partir de cacao y derivados, leche y otros ingredientes complementarios.

De acuerdo a la cantidad y tipo de leche utilizada en su elaboración se distinguen los siguientes tipos: a) chocolate con leche, sin otro calificativo;

b) chocolate con leche de alto contenido lácteo;

c) chocolate con leche descremado;

d) chocolate con crema.

Artículo 21.2.3. - Chocolate blanco. Es el producto elaborado con manteca de cacao, azúcar, leche en polvo o leche condensada y otros ingredientes complementarios.

Artículo 21.2.4. - Chocolate cobertura o cobertura de chocolate. Es el chocolate destinado a recubrir bombones u otros productos de confitería, pastelería, etc.

Artículo 21.2.5. - Chocolate blanco cobertura. Es el chocolate blanco destinado a recubrir bombones u otros productos de confitería.

Artículo 21.2.6. - Chocolate aromatizado. Es cualquiera de los tipos de chocolate a los cuales se les ha incorporado agentes saborizantes autorizados. Se debe establecer en la rotulación el tipo de chocolate seguido de la expresión «aromatizado artificialmente» o «sabor ...».

Artículo 21.2.7. - Chocolate para taza. Es el chocolate que se comercializa en tabletas a los efectos de preparar la bebida correspondiente.

Artículo 21.2.8. - Chocolate con ... (frutas secas, frutas deshidratadas, frutas confitadas, miel, café, caramelos duros, cereales soplados o masas molidas cuyo origen debe ser mencionado). Es cualquiera de los chocolates definidos al cual se han incorporado los ingredientes mencionados de forma que pasan a constituir parte de la masa. Se les puede adicionar agentes aromatizantes con la finalidad de reforzar el sabor, siempre que se declare en la rotulación de acuerdo a lo establecido para chocolate aromatizado.

Debe contener un mínimo de 3% (m/m) del ingrediente a que se refiere la denominación, y un mínimo de contenido de chocolate de 60% (m/m).

Artículo 21.2.9. - Chocolate relleno. Es el producto moldeado que contiene un relleno el cual se encuentra completamente recubierto de cualquier tipo de chocolate. El relleno debe distinguirse nítidamente del recubrimiento exterior en su composición.

En su rotulación se debe emplear la denominación «chocolate relleno de ...». El contenido mínimo de chocolate del recubrimiento debe ser de 40% (m/m).

Artículo 21.2.10. - Chocolate aereado. Es cualquiera de los chocolates definidos que, mediante procedimientos de elaboración adecuados y autorizados, se forman dando lugar a una estructura alveolar. Las características serán las mismas que correspondan al chocolate al que hacen mención en la denominación.

Artículo 21.2.11. - Símil chocolate. Es cualquiera de los tipos de chocolate que, satisfaciendo la definición genérica de chocolate, y las específicas de alguno de los tipos de chocolate, tiene sus lípidos de cacao sustituidos, total o parcialmente por aceites vegetales hidrogenados. En todos los casos el contenido total de lípidos será el establecido para el tipo de chocolate a cuya definición responda. La expresión «símil chocolate» se indicará con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Disposiciones generales para chocolates.

Artículo 21.2.12. - Excepto en aquellos productos en que se establezca un valor diferente para lípidos y cenizas totales, las características generales de todos los tipos de chocolates son las siguientes:

Humedad	máx. 3% m/m
Lípidos del cacao	mín. 16% m/m
Cenizas totales	máx. 2.5% m/m

Los aditivos alimentarios a utilizar son los que se establecen en la lista positiva de aditivos alimentarios.

Disposiciones particulares para chocolates.

Artículo 21.2.13. - Se podrá incorporar a la denominación la calificación de amargo o dulce a cualquiera de los chocolates definidos, excepto chocolate en gránulos o escamas con leche, siempre que cumplan con las siguientes características:

Contenido de azúcar (expresado en azúcar invertido)

Amargo	máx. 46% m/m
Dulce	46-55% m/m

El chocolate en gránulos o escamas con leche dulce presentará un contenido de azúcar comprendido entre 46 y 66% (m/m).

Artículo 21.2.14. - El chocolate con leche debe tener un máximo de cenizas totales de 3,5% (m/m).

Artículo 21.2.15. - El chocolate con leche se clasifica en los siguientes tipos:

	Sólidos no grasos en leche	Grasa de leche
Chocolate con leche sin otro calificativo	mín. 12% m/m	mín. 3.5% m/m
Chocolate con leche de alto contenido lácteo	mín. 15% m/m	mín. 5% m/m
Chocolate con leche descremado	mín. 14% m/m	máx. 0.5% m/m
Chocolate con crema	3 - 14% m/m	mín. 7% m/m

Artículo 21.2.16. - Las características del chocolate blanco son las siguientes:

Lípidos de cacao	mín. 20% m/m
Azúcares (expresado en azúcar invertido, excluida la lactosa)	máx. 55% m/m
Grasa de leche	mín. 3.5% m/m
Sólidos no grasos de leche	mín. 10.5% m/m

Artículo 21.2.17. - Los productos que se detallan deben presentar las siguientes características:

Lípidos de cacao	
Chocolate cobertura	mín. 31% m/m
Chocolate para taza	mín. 23% m/m
Azúcares en gránulos o escamas	mín. 12% m/m

Artículo 21.2.18. - Las características del chocolate blanco cobertura son las siguientes:

Lípidos totales	mín. 31% m/m
Sólidos totales de leche	mín. 15% m/m
Azúcares (expresado en azúcar invertido)	máx. 50% m/m

Sección III
BOMBONES CON CHOCOLATE
Definiciones para bombones con chocolate.

Artículo 21.3.1. - A los efectos de este Título, con la denominación de bombones con chocolate se entiende los productos de fantasía, del tamaño de un bocado, que se recubren con chocolates de diversos tipos o los productos en que cualquier tipo de chocolate definido en la Sección II, o símil chocolate, constituye su masa, se encuentren estos últimos recubiertos o no. En todos los casos la porción de chocolate o símil del producto deben ser como mínimo de 10% (m/m).

Artículo 21.3.2. - Bombones de chocolate. Son aquellos cuyo relleno está constituido por cualquiera de los tipos de chocolate mencionados en la Sección II.

Artículo 21.3.3. - Bombones de frutas con chocolate. Son aquellos cuyo relleno está constituido por frutas, pulpas de frutas, jugos de frutas o concentrados de frutas en un contenido mínimo de 5% (m/m).

Artículo 21.3.4. - Bombones rellenos de ... Son aquellos cuyo relleno está constituido por diversos ingredientes en una cantidad no inferior al 8% (m/m). Si el contenido del relleno es inferior a los límites establecidos la denominación será "bombón sabor ..." o una denominación fantasía aceptada como tal.

Adaptado del Reglamento Técnico "Asignación de Aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 5, confituras (caramelos, pastillas, confites, chicles, turrones, productos de cacao y productos con cacao, chocolates, bombones, baños, rellenos y otros productos similares)". Resolución Nº 53/98.

ANEXO
ASIGNACION DE ADITIVOS
CATEGORIA 5. CONFITURAS

(Caramelos, Pastillas, Confites, Chicles, Turrones, Productos de Cacao, Productos con Cacao, Chocolates, Bombones, Baños, Rellenos y otros Productos Similares)

Aditivo Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
5.4. PRODUCTOS DE CACAO		
5.4.1. Masa de Cacao y Torta de Cacao		
No se autoriza el uso de aditivos		
5.4.2. Masa de Cacao Alcalinizada y Torta de Cacao Alcalinizada		
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5

335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
338	Acido Fosfórico	0,25
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0
5.4.3. Manteca de Cacao		
No se autoriza el uso de aditivos		
5.4.4. Cacao en Polvo y Cacao en Polvo con Azúcares		
	ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
Excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate		
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0
5.4. PRODUCTOS DE CACAO		
5.4.5. Cacao en Polvo Alcalinizado y Cacao en Polvo Alcalinizado con Azúcares		
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
338	Acido Fosfórico	0,25
	ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
Excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate		
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0
5.5. ALIMENTOS CON CACAO PARA PREPARACION DE BEBIDAS		
	ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341i	Calcio-(mono) Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono) Ortofosfato	0,2 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,2 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	0,2 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
Excepto los que imitan aroma/sabor a cacao, chocolate		
5.5. ALIMENTOS CON CACAO PARA PREPARACION DE BEBIDAS		
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acido Fosfatídico	1,0
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,2 (como P2O5)
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafost, Na Hexametafosf	0,2 (como P2O5)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P2O5)
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Est. Gr. de la Sacarosa, Sacaroesteres, Est. de Ac. Gr. c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac. grasos con Poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitán Monoleato	0,5
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
5.5. ALIMENTOS CON CACAO PARA PREPARACION DE BEBIDAS		
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acido Fosfatídico	1,0
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,2 (como P2O5)
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafost, Na Hexametafosf	0,2 (como P2O5)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P2O5)
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Est. Gr. de la Sacarosa, Sacaroesteres, Est. de Ac. Gr. c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac. grasos con Poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato, Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato, Ca Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitán Monoleato	0,5
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	0,025
1520	Propilenglicol	0,10
5.6. CHOCOLATES		
5.6.1. Chocolates y Coberturas de Chocolate		
	ACIDULANTE	
330	Acido Cítrico	quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
Excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate		
	EMULSIONANTE	

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
	ESTABILIZANTE	
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	quantum satis
	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
903	Cera Carnauba	
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

5.6.2. Chocolates Rellenos y Coberturas de Chocolates Rellenas

Además de los aditivos listados en 5.6.1. podrán encontrarse: a) los aditivos que provienen del relleno cuando el relleno es un alimento definido; y b) los aditivos indicados en 5.9, para otros rellenos.

5.6.3. Chocolates y Coberturas de Chocolate con Ingredientes

Además de los aditivos listados en 5.6.1. podrán encontrarse los aditivos que provienen de los ingredientes utilizados.

5.7. BOMBONES

5.7.1. Bombones de chocolate y bombones con chocolate.

Además de los aditivos listados en 5.6.1. podrán encontrarse los aditivos que provienen de los ingredientes y rellenos utilizados.

5.7. BOMBONES		
5.7.2. Otros bombones y bocaditos (sin chocolate)		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
355	Acido Adípico	1,0
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
5.7. BOMBONES		
5.7.2. Otros bombones y bocaditos (sin chocolate)		
	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,0005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,0030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0,030
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,030
160f	Ester Metilico o Etílico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
5.7. BOMBONES		
5.7.2. Otros bombones y bocaditos (sin chocolate)		
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	0,5
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Acidos Grasos con Sacarosa	0,5
475	Esteres de Acidos grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monoleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,15
5.7. BOMBONES		
5.7.2. Otros bombones y bocaditos (sin chocolate)		
	ESTABILIZANTE	

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	-0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acido Fosfatídico	0,5
472e	Est. de Mono- y Diglic.-de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Acidos Grasos con Sacarosa	0,5
475	Esteres de Acidos grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato, Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato, Ca Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monoleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
903	Cera Carnauba	0,5
905	Parafina líquida, aceite mineral	0,5
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10

-.-.-.-.-.-.-.-.

Capítulo XXII
CAFE, TE Y YERBA
Sección I
CAFÉ
Definiciones para café.

Artículo 22.1.1. - Café verde o café crudo. Es la semilla sana, limpia y despojada de tegumentos externos, del fruto maduro del Coffea arábiga L. y de otras especies del mismo género, lavados y desecados.

Artículo 22.1.2. - Café torrado o tostado. Es el producto obtenido sometiendo café crudo apto para el consumo a un tratamiento térmico adecuado que le confiere características organolépticas especiales (coloración oscura y aroma característico). Para su obtención se adiciona hasta dos kilogramos de azúcar por cada cien kilogramos de café crudo. Se comercializa en grano o molido.

Artículo 22.1.3. - Café abrillantado o glaseado. Es el café en grano adicionado de azúcar y tostado que se comercializa entero o molido.

Artículo 22.1.4. - Café descafeinado. Es el café privado de una buena parte de su cafeína por medio de un tratamiento autorizado.

Artículo 22.1.5. - Café soluble o instantáneo. Es el café en polvo o granulado obtenido de la deshidratación del extracto acuoso del café tostado o abrillantado.

Artículo 22.1.6. - Café soluble o instantáneo descafeinado. Es el producto en polvo o granulado obtenido de la deshidratación del extracto acuoso del café descafeinado.

Definiciones para sucedáneos del café.

Artículo 22.1.7. - Cereales tostados. Son los productos obtenidos por calentamiento adecuado de los granos de cereales sanos y limpios, tales como trigo, cebada, malta y otros, adicionados de hasta dos kilogramos de azúcar por cada cien kilogramos de cereal crudo.

Artículo 22.1.8. - Cereales abrillantados o glaseados. Son los productos obtenidos por tostación de los granos de cereales sanos y limpios en presencia de hasta veinticinco kilogramos de azúcar por cada cien kilogramos de cereal crudo y molido.

Artículo 22.1.9. - Cereales solubles o instantáneos. Es el producto en polvo o granulado obtenido por deshidratación del extracto acuoso de cereal tostado o glaseado, pudiendo tener otros ingredientes tales como glucosa o miel.

Artículo 22.1.10. - Achicoria tostada o torrada. Es el producto de la torrefacción de raíz de achicoria (Cichorium intybus L.) limpia y sana con adición de hasta tres kilogramos de azúcar por cada cien kilogramos de productos a tostar.

Disposiciones generales para café.

Artículo 22.1.11. - Cuando el café se expende con indicación de su procedencia, debe responder a las características específicas respectivas. Los granos deben ser de color y tamaño uniforme y del tipo que se declare: redondo (Borbón Moka), ovales cortos: (Brasil, Colombia, América Central), alargados (Antillas), puntudos (Borbón Puntudo) y otros.

Artículo 22.1.12. - El café verde o crudo que circule, se tenga en depósito o se venda en el comercio debe responder a las siguientes exigencias:

Humedad	máx. 13%
Cenizas totales	máx. 5%
Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%	máx. 1%
Cloro total en cenizas	máx. 0.6%
Cafeína	mín. 1%

Artículo 22.1.13. - Se considera inepto para el consumo el café verde que contiene más de:

- 10% en peso de impurezas propias del café (granos deformados, abortados negros, restos de semillas, envolturas, cáscaras, tallos y pedúnculos).

- 1% en peso de sustancias extrañas (piedras, polvo, terrones, astillas, cáscaras, y granos no beneficiados, otras impurezas).

También se considera inepto para el consumo el café verde alterado (húmedo, mohoso, rancio, quemado y en general mal conservado) o adulterado en cualquier forma, incluso por la adición de materias colorantes y aromatizantes artificiales.

Artículo 22.1.14. - Se considera igualmente inepto para el consumo, el café verde que no se encuentre comprendido dentro de los tipos 2 al 8 inclusive de la tabla para la clasificación del café, que se detalla en el artículo 22.1.15., por los que no se debe encontrar un número de defectos mayor de 360 en 300 gramos de muestra, determinando en base al siguiente cuadro de equivalencias de defectos:

1 grano negro	1 defecto
3 conchas	1 defecto
5 granos quebrados	1 defecto
2 granos quemados	1 defecto
5 granos secos	1 defecto
1 piedra grande	2 a 3 defectos
1 piedra regular	1 defecto
3 piedras pequeñas	1 defecto
1 astilla grande	2 a 3 defectos
1 astilla regular	1 defecto
3 astillas pequeñas	1 defecto
1 cáscara grande	1 defecto
3 cáscaras pequeñas	1 defecto
1 coco	1 defecto
2 granos no beneficiados	1 defecto

Artículo 22.1.15. - La tabla para la clasificación del café es la siguiente:

Defectos	Tipos	Puntos		Defectos	Tipos	Puntos
4	2	+100		46	5	-50
4	2-5	+95		49	5-5	-55
5	2-10	+90		53	5-10	-60
6	2-15	+85		57	5-15	-65
7	2-20	+80		61	5-20	-70
8	2-25	+75		64	5-25	-75
9	2-30	+70		68	5-30	-80
10	2-35	+65		71	5-35	-85
11	2-40	+60		75	5-40	-90
11	2-45	+55		79	5-45	-95
12	3	+50		86	6	-100
13	3-5	+45		93	6-5	-105
15	3-10	+40		100	6-10	-110
17	3-15	+35		108	6-15	-115
18	3-20	+30		115	6-20	-120
19	3-25	+25		123	6-25	-125
20	3-30	+20		130	6-30	-130
22	3-35	+15		138	6-35	-135
23	3-40	+10		145	6-40	-140
25	3-45	+5		153	6-45	-145
26	4	Base		160	7	-150
28	4-5	-5		180	7-5	-155
30	4-10	-10		200	7-10	-160
32	4-15	-15		220	7-15	-165
34	4-20	-20		240	7-20	-170
36	4-25	-25		260	7-25	-175
38	4-30	-30		280	7-30	-180
40	4-35	-35		300	7-35	-185
42	4-40	-40		320	7-40	-190
44	4-45	-45		340	7-45	-195
				360	8	-200

Disposiciones generales para sucedáneos del café.

Artículo 22.1.16. - Prohíbese la venta de café mezclado con cereales o achicoria u otras sustancias extrañas al mismo.

Artículo 22.1.17. - Se autoriza exclusivamente el empleo de la palabra «Café», en la rotulación de envases y propaganda en general de los productos así denominados y definidos en esta sección.

En particular, se prohíbe usar la palabra «café» (por ejemplo: «Café de malta» y otros) para designar a los productos sucedáneos del café, así como las mezclas de café con estos u otros productos adulterantes. Se exceptúa las mezclas en polvo, de los productos definidos en artículos 22.1.5 y 22.1.6 con leche deshidratadas o similares, para preparar bebidas instantáneas.

Disposiciones particulares para café.

Artículo 22.1.18. - El café torrado o tostado se comercializa en grano o molido. Responde a las siguientes características:

Humedad	máx. 5%
Cenizas totales (500- 550ºC) (expresado sobre producto seco)	máx. 5%
Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%	máx. 1%
Extracto total acuoso	20 a 33%
Extracto etéreo	mín. 8%
Extracto alcohólico	mín. 12%
Cloruro en cenizas (expresado en Cl)	máx. 0.7%
Sulfatos en cenizas (expresado en SO3)	máx. 4%
Cafeína	mín. 0.8%
Granos carbonizados	máx. 5%

Artículo 22.1.19. - El café abrillantado no contiene más del 8% de agua y su extracto acuoso no excede del 38%. Los demás componentes son los normales en el grano de café tostado. La cantidad de azúcar a adicionar no puede exceder de veinticinco kilogramos por cada cien kilogramos de café verde.

Artículo 22.1.20. - El café descafeinado debe tener un contenido de cafeína máximo de 0,2% (m/m). Debe cumplir las exigencias establecidas para el café tostado o glaseado, y no debe tener restos de las sustancias empleadas para extraer la cafeína.

Artículo 22.1.21. - El café soluble debe cumplir las siguientes exigencias:

Humedad	máx. 4.5%
Cafeína anhidra cuando proviene de café tostado	mín. 2.5%
Cuando proviene de café abrillantado	mín. 1.5%
pH de la solución al 2%	4 a 6

Se comercializa en envases herméticos autorizados.

Artículo 22.1.22. - El café instantáneo o soluble descafeinado debe cumplir las mismas exigencias que el café soluble excepto en el contenido de cafeína, el cual no debe ser superior a 0.3%.

Disposiciones particulares para sucedáneos del café.

Artículo 22.1.23. - Los cereales solubles o instantáneos deben cumplir las siguientes exigencias:

Humedad	máx. 5%
pH de la solución al 2%	3 a 6

Artículo 22.1.24. - La achicoria tostada o torrada debe cumplir las siguientes exigencias:

Cenizas	máx. 10%
Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%	máx. 3%
Humedad	máx. 15%

Sección II
TE
Definiciones para té.

Artículo 22.2.1. - Té. Es el producto constituido por hojas jóvenes y yemas sanas y limpias de diferentes variedades de Camellia sinensis, libradas al consumo bajo diferentes aspectos, verde o negro, según su preparación.

La denominación genérica de té se utiliza exclusivamente para referirse al producto definido en el párrafo anterior o a las infusiones del mismo.

Artículo 22.1.2. - Té verde. Es el té elaborado en base a hojas sometidas a secado.

Artículo 22.2.3. - Té negro. Es el té elaborado en base a hojas sometidas a fermentación y secado.

Artículo 22.2.4. - Té descafeinado. Es el té que por un tratamiento especial ha sido privado de casi la totalidad de su cafeína.

Disposiciones generales para té.

Artículo 22.2.5. - La mezcla de tés de distinto origen geográfico, efectuada en el país, no puede rotularse con la indicación de su procedencia, debiendo considerarse como industria uruguaya.

Artículo 22.2.6. - Se autoriza la aromatización de tés de distintos tipos con esencias líquidas o cristales, por ej.: con esencia de bergamota (Eare Cray) y ácidos cítrico, málico o tartárico en cantidad necesaria para conferir las cualidades sensoriales deseadas. Deben en todos los casos satisfacer las exigencias para el té, denominarse con nombres de fantasía y rotularse de acuerdo a las normas generales de rotulación de este título.

Artículo 22.2.7. - El té verde o negro debe cumplir las siguientes condiciones:

Tallos y peciolos rojizos casi desprovistos de hojas	máx. 35%
Humedad	máx. 12%
Cenizas	máx. 8%
Cenizas solubles en agua/cenizas totales	mín. 0.5
Cenizas insolubles en HCl 10%	máx. 1%
Cafeína	mín. 1%
Extracto acuoso del té negro	mín. 24%
Extracto acuoso del té verde	mín. 28%

Los valores de cenizas y cafeína están expresados sobre sustancia seca.

Prohíbese la venta de té agotado, averiado, alterado, adicionado de hojas de otros vegetales o de cualquier otra sustancia extraña.

Artículo 22.2.8. - El té puede ser presentado para su consumo de las siguientes formas:

a) convencional: cuanto está constituido por hojas y tallos adecuadamente procesadas, necesitando agua hirviendo para la preparación de la infusión;

b) instantáneo o soluble: es el producto en polvo resultante de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente a partir del té, siendo soluble en agua;

c) pronto para beber: cuando está constituido por extracto acuoso, edulcorado o no, no necesitando dilución para su consumo. En dicho caso el producto queda comprendido dentro de lo establecido en el artículo 25.2.3. de este Título y debe ajustarse a sus exigencias.

Disposiciones particulares para té.

Artículo 22.2.9. - Según la procedencia del té, se distingue:

Origen	Longitud de las hojas (cm.)	Anchuras de las hojas (cm.)
Té de China	4.5 - 7	2 - 3
Té de Ceylan, India, Java, Brasil, Argentina y Ecuador	10 - 14	4 - 5
Té de Annan y Sana	hasta 23	hasta 2 - 3

Artículo 22.2.10. - El té verde puede denominarse con alguno de los nombres siguientes, si presenta las características correspondientes:

1) té hyson: formado por las yemas foliares y las primeras hojas cosechadas, de tamaño uniforme, que se retuercen y arrollan longitudinalmente en espiral;

2) té swin hyson: formado por las hojas inferiores y descartes de hyson, arrolladas transversal y longitudinalmente;

3) té pólvora (gunpowder): cuando las hojas se cortan transversalmente en tres o cuatro trozos y se arrollan en forma de bolitas de 1 a 3 milímetros de diámetro; se suele aromatizar con olivo silvestre (Olea fragans);

4) té perla o imperial: las hojas se arrollan primero en sentido longitudinal y después en sentido transversal, presentándose como el anterior, bajo la forma de bolitas de 3 a 5 milímetros de diámetro, aromatizadas con olivo silvestre.

Artículo 22.2.11. - El té negro puede ser elaborado en base a hojas enteras o quebradas.

Artículo 22.2.12. - El té negro elaborado en base a hojas enteras se clasifica en:

a) souchong: té de hojas delgadas, grandes, procedentes de la primera y segunda cosecha;

b) pekoe souchong: calidad intermedia entre la souchong y la pekoe;

c) pekoe: esta denominación genérica comprende:

c.1) flowery orange pekoe: té elaborado en base a las recolecciones de brotes y hojas más tiernas;

c.2) orange pekoe: se caracteriza por hojas menos tiernas que las del tipo anterior;

c.3) pekoe Nº 1: elaborado con hojas menos tiernas aún que las del tipo anterior;

c.4) congo: té constituido por hojas de tercera cosecha, de hojas de tamaño mayor que las precedentes.

Artículo 22.2.13. - El té negro elaborado en base a hojas quebradas se clasifica en:

a) broken orange pekoe;
b) broken orange pekoe fannings;
c) broken pekoe;
d) broken tea;
e) fannings;
f) pekoe fannings;
g) pekoe fannings one;
h) orange fannings;
i) pekoe dust;
j) dust.

Artículo 22.2.14. - El té preparado para infusiones, o té en saquitos o bolsitas, obtenido por las hojas y tallos más pequeños, debe responder a las exigencias establecidas para el té verde o negro, en lo que es aplicable. Se debe comercializar exclusivamente en envases individuales (bolsitas o sobres) y el material de estos debe ser apto para ese uso.

Artículo 22.2.15. - La cafeína del té descafeinado no será superior al 0.10%.

Artículo 22.2.16. - El té soluble o instantáneo debe presentar las siguientes características:

Cafeína	mín. 4.0%
Humedad	2.0 % - 4.0%

Sección III
YERBA MATE
Definiciones para yerba mate.

Artículo 22.3.1. - Yerba mate bruta. Es el producto de la poda del árbol Ilex paraguariensis, St. Hilaire, constituido por hojas y gajos tiernos del mismo, sometidos o no al proceso de pre-deshidratación, y sujeto a un posterior secado y trituración de las hojas, en las instalaciones de los secaderos.

Artículo 22.3.2. - Yerba canchada. Es la yerba bruta sometida al proceso de prehidratación y secado, formada por hojas, pecíolos, y tallos jóvenes del árbol Ilex paraguariensis, deshidratadas, ligeramente trituradas y posteriormente cernidas para su limpieza de fragmentos de gajos y residuos.

Artículo 22.3.3. - La yerba canchada que contenga más de 10 por ciento de polvo que pase por el tamiz Nº 40 (16 hilos por centímetro lineal) se considera yerba elaborada.

Artículo 22.3.4. - La yerba canchada debe además cumplir las siguientes condiciones:

a) debe presentar color uniforme, estar exenta de hojas negras y sin vestigios de fructificación;

b) cernida en malla Nº 40 no debe pasar más de un 10 por ciento en peso del total;

c) cernida en zaranda de varillas de 3.0 milímetros por 70 milímetros debe pasar el 100% del producto;

d) cernida en malla Nº 30 (30 hilos por cada 25.5 mm. lineales), deberá quedar retenido un milímetro en peso de 68.5%, no pudiendo ser el total de hojas desecadas, rotas o pulverizadas, inferior al 77.5% en peso del total.

Artículo 22.3.5. - Yerba mate elaborada. Es el producto resultante del proceso de elaboración final que recibe la yerba canchada, y tiene más del 10% de polvo.

Se subdivide en:

a) cimarrón: producto elaborado que se caracteriza por su color verde oliva y acentuado porcentaje de granos finos, destinado a degustación en mate con agua caliente y de sabor amargo;

b) té de mate verde: es el producto elaborado constituido solamente por fragmentos de hoja con o sin tallitos, de color verde, que después de su infusión es destinado a su degustación caliente o frío;

c) té de mate tostado o quemado: es el producto elaborado constituido por fragmentos de hojas con o sin tallitos, triturado y tostado en equipos especiales; su infusión es destinada a la degustación caliente o fría;

d) mate soluble: es el extracto concentrado, líquido o en polvo, obtenido industrialmente a partir del mate verde o tostado.

Artículo 22.3.6. - Palos. Son los fragmentos de gajos tiernos de la yerba mate, que en la operación de zarandeo quedan retenidos sobre las mallas con luz de 3.0 por 70.0 milímetros.

Artículo 22.3.7. - Tallitos. Son los pecíolos de las hojas de yerba mate.

Artículo 22.3.8. - Polvo. Es la materia resultante de la pulverización de las hojas y pecíolos secos de la yerba mate, obtenido por el cernido en zaranda de malla Nº 50 (50 mallas en cada 25.4 mms. lineales), a una velocidad de 30 r.p.m.

Artículo 22.3.9. - Goma. Es la materia resultante de la pulverización de las hojas secas de yerba mate, en morteros o molinos, obtenida del cernido en malla Nº 50 (50 mallas en cada 25.4 mms. lineales), a una velocidad de 30 r.p.m.

Artículo 22.3.10. - Residuos. Es el material compuesto de polvo, fragmentos de hojas y pecíolos de yerba mate, sobrante de las operaciones de elaboración o del proceso para la obtención de la yerba mate canchada.

Artículo 22.3.11. - Tela de zaranda. Son las telas, tejidos o mallas, utilizadas como tamiz en zarandas o cernidores, que tienen su numeración dada por la cantidad de hilos por pulgada lineal. Estos, dispuestos en ambos sentidos, forman el reticulado de la malla.

Otro tipo de zarandas, como por ejemplo las de varillas, utilizadas también en algunos procesos de elaboración de la yerba mate, se definen por la luz entre dos varillas, expresada en milímetros y el largo de la luz, dado por la distancia en milímetros entre dos costuras de alambre.

Disposiciones generales para yerba.

Artículo 22.3.12. - La yerba mate elaborada, que se tenga en depósito, exhiba o expenda, deberá responder a las siguientes características:

a) Humedad	máx. 11%
Cenizas totales	máx. 9%
Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%	máx. 2%
Cafeína (en sustancia seca)	mín. 0.6%
Extracto acuoso	mín. 25%

b) no podrá contener saponinas, ni productos extraños, ni estar ardida, alterada o agotada.

Disposiciones particulares para yerba mate cimarrón.

Artículo 22.3.13. - La yerba mate elaborada se clasifica en yerba mate elaborada de primera, segunda y tercera calidad.

Artículo 22.3.14. - Yerba mate elaborada 1ra. calidad. La yerba mate elaborada de 1ra. calidad puede ser también denominada especialísima o super extra.

Su composición de fragmentos de hoja y goma debe estar ubicada dentro de los siguientes valores:

a) pasar 100% por malla Nº 8 (8 hilos en 25.4 mm. lineales);

b) al ser cernida en malla Nº 50 (cincuenta hilos por cada pulgada lineal), debe recogerse un mínimo de un 20% de producto (goma).

Artículo 22.3.15. - Yerba mate elaborada 2da. calidad. La yerba mate elaborada de 2da. calidad puede ser denominada Extra.

Su composición de fragmentos de hoja, palitos, polvo y goma debe estar ubicada dentro de los siguientes valores:

a) se admite hasta un 10% de palitos de hasta 3.0 mm. de diámetro;

b) el resto debe pasar 100% por zaranda malla Nº 8 (8 hilos por cada 25.4 mm. lineales);

c) cernida con malla Nº 30 debe quedar retenido un 50% de fragmentos de hojas y palitos.

Artículo 22.3.16. - Yerba mate elaborada 3ra. calidad. La yerba mate elaborada de 3ra. calidad tiene pocos fragmentos de hojas visibles, mucho polvo, palitos y palos quebrados. Su composición de fragmentos de hoja, palitos, polvo y goma, debe estar ubicada dentro de los siguientes valores:

a) se admite hasta un 25% de palitos de hasta 3.0 mm de diámetro;

b) el resto debe pasar 100% por zaranda malla Nº 8 (8 hilos por cada 25.4 mm. lineales);

c) cernida con malla Nº 30 (30 hilos por cada 25.4 mm lineales) debe quedar retenido un 40% de fragmentos de hojas y palitos, y pasar como máximo un 60% de granos finos y polvo.

Artículo 22.3.17. - Márgenes de tolerancia. Para todas las tipificaciones o calidades, se admitirá una tolerancia en la formulación del 10% en más o en menos.

.-.-.-.-.-.-.

Capítulo XXIII
SAL, CONDIMENTOS, SALSAS, CALDOS Y SOPAS
Sección I
SAL
Definiciones para sal.

Artículo 23.1.1. - Con el nombre genérico de sal se entiende el producto designado químicamente con el nombre de cloruro de sodio, que cumple con las exigencias de pureza establecidas en esta sección para cada tipo, siendo sus fuentes de extracción las siguientes:

a) yacimientos explotados por minerías (sal gema o sal de roca);

b) extracción de salmueras naturales o artificiales;

c) por evaporación del agua de mar;

d) recuperación de las industrias (fábricas de productos químicos que hayan sido autorizadas).

Artículo 23.1.2. - Sal comestible o refinada. Es la que ha sido sometida a distintos procesos de purificación y/o desecación a temperaturas adecuadas.

Artículo 23.1.3. - Sal de mesa. Es la sal comestible fina con agregado o no de antihumectantes de la lista positiva de aditivos alimentarios.

Artículo 23.1.4. - Salmuera. Es la solución de sal comestible en agua potable. De

acuerdo al uso al que se destinen, puede ser adicionada de azúcares, vinagres, ácido láctico y aditivos autorizados para el curado de productos cárnicos.

Disposiciones generales para sal.

Artículo 23.1.5. - Los establecimientos industriales, que sin ser procesadores de sal, se dedican al fraccionamiento o distribución de la misma para uso alimentario, sólo podrán recibir para tal fin, sal envasada en bolsas de primer uso.

Artículo 23.1.6. - Las industrias alimentarias no podrán tener sal a granel en sus depósitos, ni sal envasada en bolsas que no sean nuevas, de primer uso.

Artículo 23.1.7. - Unicamente podrán recibir sal transportada a granel y directamente de origen, las industrias que no sean de la alimentación y aquellas que se dediquen a la purificación y/o desecación de sal para uso alimentario. Queda prohibido su almacenamiento a la intemperie.

Artículo 23.1.8. - Se prohíbe emplear en los productos alimenticios:

a) sal no comestible;

b) sal procedente de recuperación de salazones, salmueras o de otros usos industriales;

c) salmueras anormales.

Artículo 23.1.9. - La sal comestible debe presentarse bajo forma de cristales blancos, solubles en agua, de sabor salino franco, aspecto limpio y satisfacer las siguientes exigencias químicas y microbiológicas:

Cloruro de sodio (base seca)	mín. 98% m/m
Humedad (100-105ºC)	máx. 1% m/m
Residuo insoluble en agua	máx. 0.3% m/m
Nitritos, nitratos, sales amónicas	no detectables
Sulfatos en residuo seco (expr. en Ca SO4)	máx. 0.7% m/m
Cloruros de calcio, magnesio y potasio (totales, base seca)	máx. 0.5% m/m
Bacterias mesófilas aerobias totales	máx. $1x10^4$ ufc/g
Staphilococcus aureus, Bacillus cereus, Streptococcus sp., bacterias halófilas, c/especie	máx. 100/g

Artículo 23.1.10. - La sal comestible se puede presentar de acuerdo a su granulometría como: sal gruesa, sal entrefina y sal fina.

Artículo 23.1.11. - La humedad de la sal de mesa no superará el 0.3% m/m. Podrá comercializarse en envases de hasta 500g.

Artículo 23.1.12. - La sal de mesa enriquecida con minerales (yodada, fluorada y yodofluorada) se regirá por los decretos que reglamentan la ley Nº 12.936 del 9 de noviembre de 1961. Se podrá denominar «sal natural» la que no es enriquecida con estos minerales.

Artículo 23.1.13. - Las salmueras empleadas en la elaboración de productos alimenticios deben reunir los siguientes requisitos higiénicos:

Reacción al tornasol	ácida o neutra
Olor amoniacal	ausencia
Enterobacterias	máx. 100/g
Staphilococcus aureus	máx. 100/g

Artículo 23.1.14. - La sal de uso industrial, no comestible, deberá envasarse en bolsas de 50 kilogramos y deberá lucir la leyenda: «Sal para uso industrial, no apta para consumo humano».

Sección II
CONDIMENTOS

Definiciones para condimentos.

Artículo 23.2.1. - Condimentos. Son las sustancias con o sin valor nutritivo destinadas a mejorar el sabor y aroma de los alimentos.

Artículo 23.2.2. - Los condimentos pueden ser especias o condimentos preparados.

Artículo 23.2.3. - Se designa con el nombre genérico de especias a las plantas, o partes de estas, frescas o desecadas, enteras o molidas, con o sin valor nutritivo, que por contener sustancias aromáticas y sápidas características, se emplean para mejorar el aroma y sabor de los alimentos.

Artículo 23.2.4. - Especia simple. Es la constituída por una sola especia, sin agregado de ingredientes complementarios. Dentro de dicha denominación quedan comprendidos los productos que se definen a continuación.

Artículo 23.2.5. - Ajedrea o tomillo real. Son las hojas y sumidades florecidas, limpias, frescas o desecadas de la Satureja hortensis L.

Artículo 23.2.6. - Ají molido. Es el polvo grueso obtenido por la trituración de los frutos sanos y limpios del Capsicum annuum L. de diferentes variedades y procedencias, sin separación de las partes internas ni semillas. Por su sabor se puede distinguir dos tipos: dulce y picante.

Artículo 23.2.7. - Ajo desecado. Es el producto obtenido por la desecación de los bulbos del Allium sativum L., que puede presentarse en forma de polvos, gránulos o escamas.

Artículo 23.2.8. - Albahaca. Son las hojas sanas, limpias, frescas o desecadas del Ocymun basilicum L. (variedad grande) y Ocymun minimun L. (variedad pequeña).

Artículo 23.2.9. - Anís, anís común o anís verde. Son los frutos sanos, limpios y desecados del Pimpinella anisum L.

Artículo 23.2.10. - Anís estrellado o badiana. Son los frutos sanos, limpios y secos del Illicium verum Hook.

Artículo 23.2.11. - Celeri o apio. Son las semillas sanas, limpias y secas del Apium graveolens L.

Artículo 23.2.12. - Azafrán o azafrán en rama. Es el producto constituido por los filamentos rojo-anaranjados procedentes de estigmas desecados de la flor del Crocus sativus L., acompañados o no de las extremidades amarillas del estilo.

Artículo 23.2.13. - Azafrán molido o en polvo. Es el producto de la molienda del azafrán en rama.

Artículo 23.2.14. - Canela, canela extra o canela de Ceylán. Es la corteza desecada y privada -en su mayor parte- de la capa epidérmica del Cinnamomum zeylanicum Bryne.

Artículo 23.2.15. - Carvi, alcaravea o comino alemán. Son los frutos sanos y limpios del Carum carvi L.

Artículo 23.2.16. - Clavo de olor. Es el botón floral maduro y desecado del Caryophyllus aromaticus L.

Artículo 23.2.17. - Comino o comino de España. Es el fruto sano, limpio y seco del Cominum cyminum L.

Artículo 23.2.18. - Coriandro o cilantro. Son los frutos sanos, maduros, limpios y desecados de Coriandrum sativum L. globosos, amarillos o pardo oscuro.

Artículo 23.2.19. - Cúrcuma. Es el rizoma sano, limpio y seco de la Cúrcuma doméstica V. y Cúrcuma zedoaria Roscoe.

Artículo 23.2.20. - Estragón. Son las hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas de Arthemisia dracunculus L.

Artículo 23.2.21. - Semillas de eneldo. Es el fruto sano, limpio y seco de Anethum graveolens L.

Artículo 23.2.22. - Hinojo. Es el fruto maduro, sano, limpio y seco de diversas variedades de Foeniculum sp.

Artículo 23.2.23. - Jengibre. Es el rizoma limpio y desecado del Zingiber officinalis Roscoe descortezado (jengibre blanco o pelado) o no (jengibre gris).

Artículo 23.2.24. - Jengibre blanco o encalado. Es el jengibre entero, recubierto con calcio para su conservación (cal apagada, carbonato y sulfato de calcio).

Artículo 23.2.25. - Laurel. Son las hojas sanas, limpias y secas del Laurus nobilis L.

Artículo 23.2.26. - Orégano y mejorana. Son las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del Origanum vulgare y del Origanum mejorana L. y sus variedades.

Artículo 23.2.27. - Macis. Es el arilo o envoltura desecada de la nuez moscada Myristica fragans Houttyl.

Artículo 23.2.28. - Menta. Son las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y desecadas de la Mentha viridis L. y la Mentha rotundifolia L.

Artículo 23.2.29. - Menta piperita o inglesa. Son las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas de la Mentha piperita L.

Artículo 23.2.30. - Mostaza. Son las semillas de mostaza negra (Brassica nigra L.) mostaza parda o serepta o rusa (Brassica juncea L.) o blanca (Sinapis alba L.) o mezcla de éstas. La mostaza en polvo, harina de mostaza o mostaza inglesa se prepara con semillas parcialmente desgrasadas y molidas.

Artículo 23.2.31. - Nuez moscada. Es la almendra desecada de Myristica fragans Houttyl desprovista totalmente de sus envolturas.

Artículo 23.2.32. - Perejil. Son las hojas sanas y limpias, frescas o secas del Petrosilinum sativum Hofm.

Artículo 23.2.33. - Pimentón o páprika. Es el producto de la molienda de los frutos seleccionados y desecados de diversas variedades rojas de Capsicum annun L.

Artículo 23.2.34. - Pimienta blanca. Son los frutos maduros (bayas) macerados en agua, desecados y descortezados del Piper nigrum L. enteros o pulverizados.

Artículo 23.2.35. - Pimienta negra. Es el fruto completo recogido antes de su maduración y desecado, del Piper nigrum L. Se comercializa en grano o molida.

Artículo 23.2.36. - Pimienta inglesa o de Jamaica o pimienta dulce. Es el fruto desecado de la Pimienta officinalis Berg entero o molido.

Artículo 23.2.37. - Pimienta de Cayena o pimienta roja. Es el fruto maduro y desecado, entero o molido del Capsicum frutescens L. y otras variedades.

Artículo 23.2.38. - Salvia. Son las plantas sanas y limpias de la Salvia officinalis L. y Salvia lavandulaefolia Walp.

Artículo 23.2.39. - Sésamo o ajonjolí. Son las semillas sanas y limpias del Sesamun orientale y Sesamun indicum.

Artículo 23.2.40. - Tomillo. Es la especia constituida por las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del Thymus vulgaris L.

Artículo 23.2.41. - Vainilla. Es el fruto inmaduro, fermentado y desecado de la Vainilla planifolia (Andrews).

Artículo 23.2.42. - Vainilla en polvo. Es la vainilla pulverizada sin agregado alguno.

Artículo 23.2.43. - Condimentos preparados. Son aquellas mezclas de especias, entre sí o con otras sustancias alimenticias, dispuestas para empleo directo o utilización culinaria.

Artículo 23.2.44. - Mezclas de especias. Son los condimentos preparados que consisten en una mezcla de especias simples, genuinas, sanas y limpias, sin el agregado de ingredientes complementarios ni colorantes.

Artículo 23.2.45. - Condimentos preparados en polvo o preparados aromatizantes en polvo. Son los preparados a base de especias adicionadas o no de sal, almidones, hidrolizados proteicos, adicionados o no de azúcares y otros ingredientes, aditivos aromatizantes y colorantes de las listas generales (quedando expresamente prohibidos los artificiales) y aditivos de la lista positiva de este título.

Artículo 23.2.46. - Vainilla en polvo azucarada. Es la mezcla que contiene por lo menos 25% de vainillina con azúcar.

Artículo 23.2.47. - Azúcar vainillada. Es la que contiene -como mínimo- 10% de vainilla desecada, con un mínimo de 0.15% de vainillina natural y exento de vainillina artificial y cumarina.

Artículo 23.2.48. - Azúcar con vainillina. Es la mezcla de ambas sustancias con no menos de 0.7% de vainillina. Estará exenta de cumarina.

Artículo 23.2.49. - Curry, karry, o carry. Es el condimento preparado de gusto más o menos picante, constituído por la mezcla de diversas pimientas, coriandro, comino, jengibre y cúrcuma, adicionada o no de otros ingredientes, según el origen (tipo India, tipo Madrás) y aditivos aromatizantes de la lista general de este Título.

Artículo 23.2.50. - Sales de apio, ajo, cebolla, albahaca y otras. Son las sales de mesa adicionadas de aceite esencial de las especias y hortalizas mencionada, en cantidad de 0.1 a 1% o de las mismas, secas y molidas. Se permite en estos condimentos los aditivos correspondientes a la sal de mesa.

Disposiciones generales para condimentos.

Artículo 23.2.51. - Las especias deben ser sanas, limpias y responder a las características botánicas propias de su especie tanto macroscópica como microscópicamente debiendo estar exentas de sustancias extrañas y de aquellas partes del vegetal que no poseen las propiedades por las cuales se les utiliza.

Artículo 23.2.52. - Además del examen botánico y de la observación de los caracteres hitológicos, deben cumplir los requisitos de genuinidad que se establecen para cada especie en esta sección, los que están expresados en m/m de sustancia seca.

Artículo 23.2.53. - Se prohíbe las siguientes prácticas relativas a las especias simples:

a) la extracción parcial o total de sus principios activos;

b) el reforzamiento de las especies naturales enteras o molidas, con sus principios activos, esencias o extractos;

c) el fraccionamiento en el comercio y la venta a granel al consumidor final.

Artículo 23.2.54. - Los condimentos preparados en polvo o preparados aromatizantes en polvo podrán presentar:

Cobre; máx. 100 mg/kg.

Artículo 23.2.55. - Las mezclas de especias podrán designarse con nombres fantasía, debiendo declararse las mezclas en el rótulo de acuerdo a las normas generales de rotulación. Deben presentar:

Humedad	máx. 14%
Cenizas insolubles en HCl 10%	máx. 2.5%

Disposiciones particulares para condimentos.

Artículo 23.2.56. - Los condimentos que se detallan deben cumplir con las siguientes características:

	Humedad	Cenizas totales	Cenizas insolubles en HCL al 10%	Extracto etéreo	Extracto alcohólico	Tallitos, pedúnculos y frutos
Ajedrea		máx. 10%	máx. 0,5%			
Ají molido	máx. 14%					
Ajo desecado	máx. 14%	máx. 3%	máx. 0,5%			
Albahaca	máx. 14%	máx. 6%	máx. 2%			
Anís	mín. 1.5%	máx. 10%	máx. 3%			
Anís estrellado	máx. 14%	máx. 5%	máx. 1%	mín. 3.5%		
Apio	máx. 14%	máx. 10%	máx. 2%			
Azafrán en rama	máx. 14%	máx. 8%	máx. 1%			
Canelas	máx. 14%	máx. 7%	máx. 2%		mín. 8,5% (de Ceylán) mín. 4.5%	

					(común)	
Clavo de olor	máx. 15%	máx. 8%	máx. 2%			máx. 5%
Comino alemán	máx. 14%	máx. 12%	máx. 4%	mín. 1.5% total	mín. 18%	
Comino	máx. 14%	máx. 10%	máx. 2%	mín. 3% total		
Coriandro o cilandro	máx. 10%	máx. 7%	máx. 1.5%	mín. 0.6% total		
Cúrcuma	máx. 10%	máx. 8%	máx. 1%	mín. 9% total	mín. 5%	
Estragón	máx. 10%	máx. 15%		mín. 0.3% total	2-6%	
Eneldo	máx. 12%	máx. 10%		máx. 2%	mín. 2.5% total	
Hinojo	máx. 13%	máx. 10%	máx. 2.5%	mín. 3% total		
Jengibre	máx. 14%	máx. 8%	máx. 2%	mín. 1% total		
Jengibre blanco		máx. 11%				
Laurel	máx. 10%	máx. 6%	máx. 1%		mín. 15%	
Macis	máx. 17%	máx. 3%	máx. 0.5%	20-30% total	19-25%	
Menta	máx. 12%	máx. 12%	máx. 1%			
Menta piperita	máx. 12%	máx. 12%	máx. 1%			
Mostaza en polvo	máx. 10%	máx. 6%	máx. 1.5%			
Nuez moscada	máx. 14%	máx. 5%	máx. 0.5%	mín. 25% fijo mín. 2% volátil	mín. 10%	
Orégano	máx. 15%	máx. 16%	máx. 5%	mín. 0.5% total	máx. 10%	
Perejil		máx. 2.5%				
Pimentón	máx. 14%	máx. 10%	máx. 1%	máx. 25%		
Pimienta blanca en grano o molida	máx. 14%	máx. 4%	máx. 1%	mín. 6% fijo	mín. 7%	
Pimienta negra en grano o molida	máx. 14%	máx. 7%	máx. 2%	mín. 6% fijo	mín. 8%	
Pimienta inglesa	máx. 10%	máx. 6%	máx. 0.4%		mín. 23%	
Pimienta de cayena	máx. 10%	máx. 8%	máx. 1.5%	mín. 15% volátil		
Salvia	máx. 12%	máx. 7%	máx. 1%	mín. 1% total		máx. 12%
Sésamo	máx. 7%	máx. 7%	máx. 1%			
Tomillo seco		máx. 10%	máx. 0.5%			máx. 6%
Vainilla	máx. 30%	máx. 7%			mín. 40%	

Artículo 23.2.57. - El ají molido debe contener un máximo de 5% de cloruros, expresados en cloruro de sodio.

Artículo 23.2.58. - El anís no presentará tinte negruzco ni olor a moho.

Artículo 23.2.59. - El anís estrellado no podrá contener Shikimi (Illicium religiosum Sieb.) o falsa badiana.

Artículo 23.2.60. - El azafrán en rama debe presentar las siguientes propiedades:

a) no debe presentar más de 10% de estilos u otros filamentos;

b) la infusión acuosa presentará reacción alcalina;

c) no podrá estar agotado, ni mezclado a otros vegetales (cártamo, arnica, cúrcuma, rocú y otras) ni adicionado de productos extraños (almidones, sustancias inertes, miel, glucosa, ácido pícrico, colorantes, sustancias minerales u otras);

d) veinte gramos de azafrán deberán colorear de amarillo un litro de agua a temperatura ambiente.

Artículo 23.2.61. - El azafrán molido o en polvo, estará de acuerdo a las exigencias del artículo anterior a excepción del porcentaje máximo de estilos.

Artículo 23.2.62. - Queda prohibida la circulación, tenencia, expendio y elaboración bajo la denominación de azafrán, de mezclas de éste con cualquier otra especia o condimento.

Artículo 23.2.63. - Toda canela que no presente los caracteres macro y microscópicos de la de Ceylán, debe denominarse canela común (China, India y otros).

Artículo 23.2.64. - El jengibre debe presentar un mínimo de extracto acuoso en frío.

Artículo 23.2.65. - El jengibre blanco o encalado debe presentar un máximo de calcio, calculado como carbonato de calcio, de 4%.

Artículo 23.2.66. - La mostaza en polvo debe tener un máximo de 1.5% de almidón.

Artículo 23.2.67. - Se permite el uso de cal para recubrir la nuez moscada, con el objeto de conservarla.

Artículo 23.2.68. - La vainilla debe tener un mínimo de vainilla de 1.5%.

Artículo 23.2.69. - La vainilla no podrá estar alterada ni agotada, ni contendrá sustancias balsámicas (Bálsamo de Perú o Tolú) ni ácido benzoico, vainillina artificial, azúcar ni otras sustancias extrañas.

Artículo 23.2.70. - Se admite en la composición del curry:

Humedad	máx. 10%
Almidones	máx. 10%
Sal	máx. 5%

Sección III
VINAGRE
Definiciones para vinagre.

Artículo 23.3.1. - Se entiende por vinagre sin otra especificación, el vinagre de vino obtenido por fermentación acética del vino.

Artículo 23.3.2. - Se reconoce los vinagres no vínicos, obtenidos por fermentación acética de otras materias primas, a saber: alcohol, azúcares, miel, sidra, cerveza, cereales y otros.

Artículo 23.3.3. - Vinagre de alcohol. Es el producto de la fermentación acética de alcohol rectificado o neutro, o de alcoholes de azúcares de residuos de la fabricación de azúcares o de cereales hidrolizados por ácidos minerales.

Artículo 23.3.4. - Vinagre de azúcar. Es el producto obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de soluciones de azúcares nutritivos, con exclusión de las melazas y miel.

Artículo 23.3.5. - Vinagre de miel. Es el obtenido por fermentación alcohólica, seguida de fermentación acética de soluciones de miel en agua. Deberá presentar aspecto límpido o ligeramente opalescente, color ámbar y olor y sabor agrio agradable característico.

Artículo 23.3.6. - Vinagre de sidra. Es el producto obtenido por fermentación acética de sidra.

Artículo 23.3.7. - Vinagre de cerveza. Es el producto obtenido por fermentación acética de cerveza de título alcohólico adecuado.

Artículo 23.3.8. - Vinagre de cereales. Es el vinagre obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de mostos procedentes de cereales y/o de cereales malteados, en forma conjunta o separada, sin la realización de hidrólisis mineral a los cereales empleados como materia prima.

Artículo 23.3.9. - Vinagre de frutas. Es el producto obtenido por fermentación acética de infusiones, maceraciones o cocimientos de frutas frescas azucaradas o de jugos azucarados obtenidos por expresión de fruta fresca (manzanas, peras, ciruelas, limones, etc.) utilizados en forma separada o en mezclas.

Artículo 23.3.10. - Se entiende por vinagre con aderezo o vinagre aderezado al vinagre que respondiendo a las características dadas en este Capítulo, se le agregue para su aromatización estragón, laurel, otras especies vegetales, condimentos, esencias naturales y artificiales.

Disposiciones generales para vinagre.

Artículo 23.3.11. - En la elaboración de vinagres se permitirá los siguientes tratamientos:

a) la dilución de la materia prima (vino, sidra, alcohol etílico potable, suero de leche) con agua potable, hecha exclusivamente en la fábrica de vinagre en la medida necesaria para su acetificación normal;

b) la esterilización y pasteurización;

c) la acetificación rápida por medio de corriente de aire, oxígeno, soleo o calentamiento y empleo de los mismos medios para su añejamiento;

d) la filtración a través de medios que no dejen sabor ni olor, así como la refrigeración y trasiego;

e) la clarificación con albúmina de huevos, gelatina de calidad alimenticia, tanino, tierra de infusorios, bentonitas y similares;

f) la adición de extractos de malta o levadura, fosfatos, sales aromáticas, para facilitar la acetificación en las cantidades mínimas imprescindibles;

g) el empleo de bacterias acéticas (Acetobacter aceti) seleccionadas en estado puro o en sus medios de cultivo.

Artículo 23.3.12. - Se prohíbe:

a) elaborar vinagre con materias primas ineptas para el consumo, con vinos y sidras no genuinas o con vinos o sidras sobrantes de casas de comidas, restaurantes, cantinas, despachos de bebidas y otros;

b) la elaboración o tenencia de vinagre artificial o sucedáneos cualesquiera sean sus denominaciones, obtenidos a base de ácido acético o láctico o de soluciones de los mismos, destinados a la preparación de aquéllos (esencias o extractos de vinagre), cualquiera sea su denominación, así como aquellos que contengan menos de 4 g. de ácido acético en 100 ml. de vinagre;

c) el corte de vinagres de cualquier tipo con ácido acético concentrado o diluido;

d) la elaboración de vinagres mezcla a partir de materias primas de distinto origen;

e) designar con el nombre de vinagre sin otro clasificativo, el corte de vinagre de vino con otros de diferente origen.

Artículo 23.3.13. - Se declaran ineptos para el consumo los vinagres:

a) que contengan ácidos minerales u orgánicos libres agregados;

b) que contengan materias colorantes salvo los tipos autorizados expresamente en este Capítulo;

c) que contengan conservadores a excepción de los vinagres de vino o de sidra que podrá contener un remanente de anhídrido sulforoso combinado que puede contener la materia prima usada; en ningún caso podrán contener anhídrido sulfuroso libre;

d) que se hallen alterados por microorganismos invadidos por anguílulas o tengan olor o sabor extraño o desagradable;

e) adicionados de vinagres artificiales elaborados con ácido acético;

f) los que provengan de la acetificación de vinos adulterados y sub-productos mal envasados que los hagan impropios para la elaboración de vinagres;

g) los que contengan más de:

Sulfatos (como K2 S04)	2 gr./litro
Cloruros (como NaCl)	2 gr./litro
Cobre	10 mg./litro
Zinc	10 mg./litro
Arsénico, plomo, mercurio y otros metales tóxicos, respectivamente	1 mg./litro

Artículo 23.3.14. - El vinagre cualquiera sea su tipo se deberá expedir al público en envases de vidrio o de plástico transparente o incoloro expresamente autorizados a ese fin por la Dirección de Bromatología.

Artículo 23.3.15. - Prohíbese la venta de vinagre en envases de polietileno de baja densidad y coloreados.

Artículo 23.3.16. - En la rotulación de los vinagres se deberá establecer con letra bien visible la acidez del producto (en % de ácido acético).

Artículo 23.3.17. - El vinagre de vino deberá cumplir las siguientes exigencias o condiciones:

a) presentarse límpido con el sabor y el color propios -no acre- sin sedimentos ni anguílulas, vegetaciones criptogámicas ni cualquier otra alteración visible;

b) contener los elementos propios del vino de origen en las proporciones que correspondan a su dilución;

c) satisfacer los siguientes requisitos analíticos, expresados en m/v:

Acidez total expr. en ácido acético	mín. 4.0%
Extracto seco libre de azúcares reductores	mín. 1.0% m/v
Cenizas totales (a 500-550ºC)	mín. 0.1%
Acidez volátil (expresada en ácido acético)	mín. 85% m/v respecto de la acidez total
Alcohol etílico	máx. 1º G.L.
Metanol	máx. 1.0 g/l
Ac. fórmico	máx. 1.0 g/l
Cloruro de sodio	máx. 0.05%
Sulfatos (como sulfato de potasio)	máx. 0.1%

Los demás vinagres responderán a la composición normal de las materias primas empleadas y cumplirán además de los requisitos particulares para cada tipo, lo indicado en el inciso a) de este artículo.

Artículo 23.3.18. - Los vinagres no vínicos se rotularán con el nombre que los identifique, por ejemplo: «vinagre de alcohol», «vinagre de sidra», con caracteres de igual tamaño.

Artículo 23.3.19. - La materia prima empleada para elaborar vinagre de frutas debe ser apta y no se permite utilizar los desechos de frutas, tales como cáscaras y centros, procedentes de la elaboración de otros productos.

Artículo 23.3.20. - Las tapas metálicas de los envases que contengan encurtidos, pickles, mostazas u otros productos adicionados de vinagres, deberán aislarse del contenido por medio de una capa de material inatacable. La eficiencia del material aislante se comprobará sometiéndolo a ebullición durante 30 (treinta) minutos en una solución de ácido acético al 4% adicionada de 5% de cloruro de sodio y de 0.25% de ácido cítrico.

Disposiciones particulares para vinagre.

Artículo 23.3.21. - El vinagre de alcohol debe cumplir los siguientes requisitos expresados en m/v:

Densidad a 15ºC	1.006 - 1.017
Residuo seco (100-105ºC)	máx. 0.45%
Cenizas (500-550ºC)	máx. 0.02%
Acidez total expr. en ácido acético	mín. 4.0%
Acidez volátil (expresada en ácido acético) respecto de la acidez total	96%

Artículo 23.3.22. - El vinagre de miel debe cumplir los siguientes requisitos, expresados en m/v:

Densidad a 15ºC	1.020 - 1.047
Residuo seco (100-105ºC)	1.0 - 3.0%
Acidez total (en ácido acético)	mín. 4.0%
Reacción de dextrinas	negativas

Artículo 23.3.23. - El vinagre de sidra debe tener color amarillo rojizo y olor y sabor correspondiente al de la sidra y satisfacer las siguientes exigencias analíticas, expresadas en m/v:

Densidad a 15ºC	1.011 - 1.020
Residuo seco (100 - 105ºC)	1.0 - 2.0%
Acidez total (como ácido acético)	mín. 4.0%
Cenizas (500-550ºC)	mín. 3.0%
Azúcares	0.5 - 2.0%

Dará precipitado con el acetato de plomo.

Artículo 23.3.24. - El vinagre de cerveza debe tener color amarillo y sabor agrio y amargo que recuerde la malta y el lúpulo y satisfacer las exigencias analíticas siguientes, expresadas en m/v:

Densidad a 15ºC 1.011 - 1.020
Residuo seco
(100-105ºC) 1.0 - 2.0%
Acidez total
(como ácido acético) mín. 4.0%
Cenizas (500-550ºC) mín. 0.25%
Maltosa en residuo seco presencia

No debe dar precipitado frente al alcohol absoluto (1 + 2), ni evidenciar la presencia de tartratos.

Artículo 23.3.25. - El vinagre de cereales debe ser de aspecto límpido o ligeramente opalescente, color ámbar claro y olor característico y satisfacer los siguientes requisitos analíticos, expresados en m/v:

Densidad a 15ºC 1.000 a 1.017
Residuo seco
(100 - 105ºC) 1.0 a 2.0%
Acidez total
(en ácido acético) mín. 4.0%

Debe denominarse «vinagre de cereales» seguido del nombre de los cereales empleados.

Artículo 23.3.26. - Cuando el vinagre es obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de mostos procedentes de malta (cebada malteada) sin el agregado de otros cereales malteados se podrá denominar «vinagre de malta». Se excluye el obtenido de alcohol de malta.

Deberá poseer olor y sabor característico de la malta y además de los requisitos analíticos de los vinagres de cereales deberá cumplir los siguientes:

Azúcares reductores 1.0 a 4.0% m/v
Alcohol a 15ºC máx. 0.5% v/v

Debe poseer los caracteres organolépticos propios, que le confiere la materia prima utilizada.

Artículo 23.3.27. - Para las mezclas de frutas se admite denominar el producto simplemente «vinagre de frutas» seguido del nombre de las frutas utilizadas.

Artículo 23.3.28.- En el vinagre con aderezo está autorizada su coloración por los colorantes de la lista general de colorante. El color y la aromatización deberá declarase en el rotulado en forma bien visible, la indicación será «aroma y color artificial». Se expenderán como «vinagre de... aderezado» o «vinagre de.. con aderezo», o «vinagre con (aquí el tipo, con estragón, con laurel, con pimienta u otro aroma o sabor), con letras iguales a la palabra vinagre. Las especias agregadas deben de reunir los requisitos generales establecidos para éstas.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nº INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Lím. Máx. (mg/kg)
300	Acido ascórbico (1-)	Sopas y caldos	1000
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Sopas y caldos	1000
620	Acido glutámico (1(+)-)	Sopas y caldos	10000
626	Acido guanílico	Sopas y caldos	2000
630	Acido inosínico	Sopas y caldos	2000
320	Butilhidroxianisol, BHA	Sopas y caldos	200
321	Butilhidroxitolueno, BTH	Sopas y caldos	200
302	Calcio ascorbato de	Sopas y caldos	1000
629	Calcio guanilato de	Sopas y caldos	2000
633	Calcio inosinato de	Sopas y caldos	2000
450vii	Calcio, -(mono) difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de	Sopas y caldos	3000 P2O5
466	Carboximetilcelulosa sódica	Sopas	5000
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Sopas y caldos	5000
474	Esteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos	Sopas y caldos	2000
473	Esteres grasos de sacarosa, sacaroésteres	Sopas y caldos	2000
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Sopas	5000
412	Goma guar	Sopas	5000
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Sopas	5000
413	Goma tragacanto, adragante	Sopas	5000
415	Goma xantano o xántica	Sopas	1000
463	Hidroxipropil celulosa	Sopas y caldos	5000
322	Lecitina	Sopas	2000
465	Metiletilcelulosa	Sopas y caldos	5000
311	Octil galato	Sopas y caldos	100
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Sopas y caldos	1000
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Sopas y caldos	1000
433	Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de	Sopas y caldos	1000
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	Sopas y caldos	1000
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de	Sopas y caldos	1000
303	Potasio ascorbato de	Sopas y caldos	1000
450iv	Potasio, -(di) difosfato pirofosfato ácido de	Sopas y caldos	3000 P2O5
317	Potasio eritorbato de	Sopas y caldos	1000
628	Potasio guanilato de	Sopas y caldos	2000
632	Potasio inosinato de	Sopas y caldos	2000
622	Potasio, -(mono) glutamato de	Sopas y caldos	10000
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Sopas y caldos	3000 P2O5
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	Sopas y caldos	3000 P2O5
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Sopas y caldos	3000 P2O5
310	Propil galato	Sopas y caldos	100
301	Sodio, ascorbato de	Sopas y caldos	1000
450i	Sodio, -(di) difosfato de	Sopas y caldos	3000 P2O5
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) 5' guanilato de	Sopas y caldos	2000
631	Sodio, -(di)inosinato de, -(di) 5' inosinato de	Sopas y caldos	2000
316	Sodio, eritorbato de	Sopas y caldos	1000
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Sopas y caldos	10000
451i	Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Sopas y caldos	3000 P2O5
452i	Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de	Sopas y caldos	3000 P2O5
450iii	Sodio, (tetra) difosfato de, pirofosfato de	Sopas y caldos	3000 P2O5
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	Sopas y caldos	3000 P2O5
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Sopas y caldos	200

ANEXO
ASIGNACION DE ADITIVOS
GRUPO 13 – SALSAS, CONDIMENTOS Y ADEREZOS
Adaptado del Reglamento Técnico "Asignación de Aditivos y sus límites a la categoría de alimentos 13: Salsas y Condimentos, Subcategoría 13.10.Vinagres". Resolución Nº 74/97.

Aditivo	Aditivo:	Aditivo:
Número INS	FUNCION/Nombre	Concentración máxima g/100g
13.10 Vinagres		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	excepto ácido acético	
334	Acido Tartárico	0,5
	ACIDULANTE/REGULADOR ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	excepto ácido acético y sus sales	
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTES	
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III -Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
163(i)	Antocianinas (enocianinas), solo para vinagres tintos	quantum satis
	CONSERVADOR	
220	Azufre dióxido	0,02
221	Sodio sulfito	0,02 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito	0,02 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	0,02 (como SO2)
224	Potasio metabisulfito	0,02 (como SO2)
225	Potasio sulfito	0,02 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	0,02 (como SO2)
227	Calcio bisulfito	0,02 (como SO2)
228	Potasio bisulfito	0,02 (como SO2)
	EXALTADOR DEL SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	SECUESTRANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

Sección IV
SALSAS
Definiciones para salsas.

Artículo 23.4.1. - Se entiende por salsas, aderezos o aliños los productos destinados a ser usados en ensaladas u otras preparaciones culinarias.

Artículo 23.4.2. - Mayonesa. Es la salsa de consistencia semisólida preparada por emulsión de aceite vegetal comestible en huevo entero fresco, líquido deshidratado o congelado o yema de huevo fresca, líquida, deshidratada o congelada y adicionada de vinagre o jugo de limón, sal, azúcares, condimentos, no más de 0.5% de almidón, aditivos autorizados en la lista positiva de aditivos alimentarios y aromarizantes y colorantes de las listas generales, excepto los colorantes artificiales.

Artículo 23.4.3. - Salsa tipo mayonesa o salsa a base de mayonesa. Es la salsa de consistencia semisólida o fluída preparada por emulsión de aceite vegetal comestible en huevo entero fresco líquido, deshidratado o congelado o yema de huevo fresca, líquida, deshidratada o congelada, vinagres, jugo de limón, especias, con o sin almidones, agentes espesante y otros aditivos autorizados en la lista positiva y aditivos aromatizantes y colorantes, excepto los colorantes artificiales.

Artículo 23.4.4. - Salsa tártara. Es el producto elaborado a base de mayonesa, con adición de mostaza, huevos duros, alcaparras, pepinos encurtidos y otros ingredientes.

Artículo 23.4.5. - Ketchup o catsup. Es la salsa de consistencia semisólida elaborada con el jugo y pulpa de tomates frescos, sanos, limpios y maduros o concentrado de tomate, vinagre, sal, especias y condimentos, aceites vegetales comestibles, almidones hasta 0.5% (m/m) azúcares, aditivos aromatizantes de la lista general de este título y aditivos de la lista positiva.

Artículo 23.4.6. - Salsa tipo pizzera. Es el producto que se encuentra preparado para su uso directo sobre la masa de pizza.

Artículo 23.4.7. - Pasta de mostaza o mostaza de mesa (americana, francesa, Dijon, etc.). Es el aderezo elaborado con harina de semillas no desgrasadas de la mostaza, (Brassica nigra L., Brasica juincea L. o Sinapsis alba), sal, almidón (hasta 5%) mosto de uva, vino, aceite, vinagres, cerveza, azúcares, condimentos y especias, miel, aditivos autorizados en la lista positiva de este título y colorantes de la lista general excluídos los colorantes artificiales.

Artículo 23.4.8. - Condimentos o aderezo a base de mostaza. Es la mezcla de pasta de mostaza con harina u otras sustancias amiláceas, especias, cúrcuma y vinagre.

Artículo 23.4.9. - Aderezo a base de vinagre. Es la mezcla de vinagres que cumplan con los requisitos establecidos en la sección anterior para cada tipo, con o sin el agregado de ingredientes complementarios.

Disposiciones generales para salsas.

Artículo 23.4.10. - Las salsas pueden contener dos o más de los siguientes ingredientes: aceite, jugo de limón, vinagre, sal, especias o condimentos, huevo entero o yema, pulpas o purés vegetales o animales (pescados, mariscos o carnes) azúcares, almidones o harina de trigo, arroz, soja o mandioca, hidrolizados proteicos, aditivos alimentarios de la lista positiva y aditivos aromatizantes y colorantes de las listas generales, excepto los colorantes artificiales.

Todas aquellas que contengan huevos como ingredientes en cualquiera de sus formas, deberán tener un ph no mayor de 4.

Artículo 23.4.11. - Cuando las salsas se designan con el nombre tradicional de una preparción (golf, chile, francesa) deben contener los ingredientes que les son típicos.

Artículo 23.4.12. - Las salsas pueden presentarse prontas para utilizar o en forma de polvos para reconstituir el producto.

Artículo 23.4.13. - La mayonesa que se comercialice para consumo directo o la utilizada para la elaboración de alimentos deberá ser exclusivamente de origen industrial.

La mayonesa debe presentar:

Lípidos	mín. 65%
pH a 20ºC	máx. 4

Artículo 23.4.14. - Los requisitos microbiológicos de la mayonesa serán:

Bacterias totales	máx. 1000 ufc/g
Bacterias coliformes	máx. 10 en 1 g
Mohos y levaduras	máx. 20 en 1 g
Escherichia coli	ausencia en 1 g
Salmonella	ausencia en 25 g

Artículo 23.4.15. - La salsa tipo mayonesa que se comercialice para consumo directo o la utilizada para la elaboración de alimentos deberá ser exclusivamente de origen industrial y contendrá:

Lípidos	mín. 30%
pH a 20ºC	máx. 4
Almidón o almidones modificados	máx. 5%.

Artículo 23.4.16. - Los requisitos microbiológicos serán los mismos que para la mayonesa. Deberá rotularse con cualquiera de los nombres que aquí se establecen, en caracteres de igual tamaño.

Artículo 23.4.17. - Se permite la elaboración de salsas de tomates con diversos ingredientes complementarios (zanahorias, cebollas, ají, pimientos, hongos, carnes y derivados y otros).

La denominación «salsa de tomates» puede complementarse o sustituirse por otra denominación, de acuerdo a la forma de preparación y a los ingredientes que son tradicionales para cada una: pizzera, pomarola, bolognesa, matriciana y otras. No se permiten en estas salsas el agregado de aditivos conservadores o colorantes.

Artículo 23.4.18. - La salsa ketchup deberá cumplir los siguientes requisitos:

Sólidos totales	mín. 35%
pH a 20ºC	máx. 4.3

Artículo 23.4.19. - La salsa tipo pizzera debe ser elaborada con pulpa y jugo de tomates sanos y limpios, sin piel, ni pedúnculos, pasados por una malla no mayor a 0.7 mm. de luz, o concentrado de tomate sin piel, adicionadas o no de: trozos de tomates sin piel ni semillas, orégano, ajo, ají, tomillo, cebolla, sal, azúcares y otros ingredientes, autorizándose un agregado máximo de 2% de almidón o de aditivos espesantes autorizados de acuerdo a la lista positiva correspondiente. El contenido de sólidos solubles mínimos será de 5%.

Artículo 23.4.20. - La pasta de mostaza debe responder a las siguientes características:

Esencia de mostaza	mín. 0.1%
Acidez total como ácido acético	mín. 1%

Se permite la inclusión de ajo y cebolla en la mostaza tipo alemana.

Artículo 23.4.21. - En la designación del condimento o aderezo a base de mostaza los caracteres serán de igual tamaño, realce y visibilidad.

Sección V
CALDOS Y SOPAS
Definiciones para caldos y sopas.

Artículo 23.5.1. - Caldo. Es la conserva que resulta de la cocción en un medio líquido de carnes y/o vegetales, sustancias ricas en proteínas o sus derivados y/o por la reconstitución de mezclas de estos ingredientes con la adición facultativa de otros ingredientes que se detallan más adelante.

Artículo 23.5.2. - Caldo deshidratado. Es el producto preparado según se describe en el artículo anterior que se presenta en estado granulado, en polvo o moldeado en forma de cubos o tabletas o en pasta, para ser consumido luego de la reconstitución por agregado de agua.

Artículo 23.5.3. - Sopa. Es la conserva elaborada a base de caldo con el agregado de ingredientes facultativos que se detallan más adelante.

Artículo 23.5.4. - Sopa concentrada. Es el producto preparado según lo definido precedentemente que se expende en forma semi-líquida o viscosa, con un porcentaje de sólidos totales comprendidos entre 50 y 75%, para ser consumido mediante el agregado de agua.

Artículo 23.5.5. - Sopa deshidratada. Es el producto preparado por deshidratación de sopa o con algunos de los ingredientes facultativos descriptos para sopas, deshidratados y mezclados, que debe ser reconstituído con agua y/o leche para ser consumido.

Disposiciones generales para caldos y sopas.

Artículo 23.5.6. - Se distingue distintos tipos de caldos deshidratados de acuerdo con la materia prima empleada, a saber:

a) de carnes: gallina, carne bovina, panceta, etc.;

b) de pescado;

c) de verduras: choclo, zapallo, verduras, etc.;

d) mixto: carnes y hortalizas.

Artículo 23.5.7. - Los siguientes ingredientes son facultativos para los caldos: grasas comestibles, hidrolizados de proteína, extracto de levadura desamargado, vegetales deshidratados, extractos de carne, sal, especias y condimentos, aditivos de la lista positiva de este título y aromatizantes y colorantes de las listas generales excepto los colorantes artificiales.

Artículo 23.5.8. - Los siguientes ingredientes son facultativos para el caso de sopas: pastas alimenticias, sémolas, harinas, almidones y féculas, grasas comestibles, extractos de carne, hidrolizados de proteína, extractos de levadura desamargada, carnes y sus derivados, productos pesqueros, chacinados, hongos, trufas, leche y sus derivados, cereales y derivados, legumbres, hortalizas, azúcares, sal, especias y condimentos, aromatizantes y colorantes de las listas generales de aditivos aromatizantes y colorantes (excepto los colorantes artificiales) y los aditivos autorizados en la lista general de aditivos alimentarios de este título.

Disposiciones particulares para caldos y sopas.

Artículo 23.5.9. - Los caldos deshidratados deberán cumplir las siguientes exigencias:

Humedad	máx. 8%
Sal (base seca)	máx. 60%
Almidones (base seca)	máx. 10%
Nitrógeno Kjieldahl (base seca)	
Caldos de carnes y pescados	mín. 1%
Caldos mixtos	mín. 0.75%
Creatina-creatinina (como creatinina, base seca)	
Caldos de carnes y pescado	mín. 0.3%
Caldos de gallina	mín. 0.1%
Caldos mixtos	mín. 0.2%

Artículo 23.5.10. - Las sopas deshidratadas deben presentar una humedad máxima de 10%.

LISTA DE ASIGNACION DE ADITIVOS Y SUS LIMITES A SALSAS, CONDIMENTOS Y ADEREZOS. RESOLUCION GMC Nº 141/96.

ANEXO III

ASIGNACION DE ADITIVOS

GRUPO 13 SALSAS, CONDIMENTOS Y ADEREZOS

Aditivo Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
13.1. Condimentos vegetales o especias		
	ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	1,0
13.2. Salsas emulsionadas (incluye salsas o aderezos a base de mayonesa)		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato de	0,5
335ii	Sodio Tartrato de	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,05 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,05 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,03 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,03 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100i	Curcumina	0,05
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,05
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160d	Licopeno	0,05
160e	Beta-Apo-8`Carotenal	0,05
160f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8`-Carotenoico	0,05
161b	Luteína	0,05
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
	CONSERVADOR	
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
202	Potasio Sobato	0,1 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
210	Acido Benzoico	0,1
211	Sodio Benzoato	0,1 como ác. benzoico
212	Potasio Benzoato	0,1 como ác. benzoico
213	Calcio Benzoato	0,1 como ác. benzoico
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,8
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil Tartárico	1,0
473	Esteres de Ac. Grasos c/Sacarosa, Esteres grasos de la Sacarosa, SacaroEsteres	1,0
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	1,0
481	Sodio Esteaoril Lactato	1,0
482	Calcio Esteaoril-2-Lactilato	1,0
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,8
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	1,0
473	Esteres de Ac. Grasosc/Sacarosa, Esteres grasos de la Sacarosa, SacaroEsteres	1,0
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	1,0
481	Sodio Esteaoril Lactato	1,0
482	Calcio Esteaoril-2-Lactilato	1,0
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
	EXALTADOR DEL SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	SECUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0075
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,3
13.3. Mayonesa		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,05 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,05 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,03 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,03 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTES	
100i	Curcumina	0,01
140(i)	Clorofila	0,05
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	0,05

160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	0,01
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	0,01
160b	Annatto,Bixina,Norbixina,Urucú,Rocú	0,001
160e	Beta-Apo-8`Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8`-Carotenoico	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betaina	0,05
	CONSERVADOR	
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
202	Potasio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
	EXALTADOR DEL SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
401	Sodio Alginato	0,1
402	Potasio Alginato	0,1
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	0,1
410	Goma Garrofín, Goma Caroba, Goma Algarrobo, Goma Jatai	0,1
412	Goma Guar	0,1
413	Goma Tragacanto, Tragacanto, Goma Adragante	0,1
414	Goma Arábiga, Goma Acacia	0,1
415	Goma Xántica, Goma Xantan, Goma de Xantano	0,1
440	Pectina/Pectina Amidada	0,1
460i	Celulosa Microcristalina	0,1
466	Carboximetilcelulosa Sódica	0,1
	SECUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0075
13.4. Salsas no emulsionadas		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,5
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
	ANTIESPUMANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,05 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,05 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,03 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,03 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE *(excepto para salsas de tomate o a base de tomate)*	
100i	Curcumina	0,05
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,05
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160d	Licopeno	0,05
160e	Beta-Apo-8`Carotenal	0,05
160f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8`-Carotenoico	0,05
161b	Luteína	0,05
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
	CONSERVADOR	
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
202	Potasio Sobato	0,1 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
210	Acido Benzoico	0,1
211	Sodio Benzoato	0,1 como ác. benzoico
212	Potasio Benzoato	0,1 como ác. benzoico
213	Calcio Benzoato	0,1 como ác. benzoico
	ESPESANTES	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESTABILIZANTES	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,1
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil Tartárico	0,3
473	Esteres de Ac. Grasosc/Sacarosa, Esteres grasos de la Sacarosa, SacaroEsteres	1,0
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	1,0
481	Sodio Esteaoril Lactato	0,25
482	Calcio Esteaoril-2-Lactilato	0,25
491	Sorbitan Monoestearato	0,4
492	Sorbitan Triestearato	0,4
494	Sorbitan Monooleato	0,4
495	Sorbitan Monopalmitato	0,4
	EXALTADOR DEL SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	AGENTE DE FIRMEZA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	GELIFICANTES	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	SECUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0075
13.5. Ketchup		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	CONSERVADOR	

200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
202	Potasio Sobato	0,1 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	EXALTADOR DEL SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	SECUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0075
13.6. Mostaza de mesa		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,05 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,05 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,03 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,03 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTES	
100i	Curcumina	0,03
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina (sólo para mostaza preparada con Sinapis alba)	0,03
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,03
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160d	Licopeno	0,03
160e	Beta-Apo-8`Carotenal	0,03
160f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8`-Carotenoico	0,03
161b	Luteína	0,03
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas	quantum satis
	CONSERVADOR	
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
202	Potasio Sobato	0,1 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
210	Acido Benzoico	0,1
211	Sodio Benzoato	0,1 como ác.benzoico
212	Potasio Benzoato	0,1 como ác. benzoico
213	Calcio Benzoato	0,1 como ác. benzoico
	EXALTADOR DEL SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
473	Esteres de Ac. Grasos c/Sacarosa, Esteres grasos de la Sacarosa, SacaroEsteres	1
481	Sodio Esteaoril Lactato	0,25
482	Calcio Esteaoril-2-Lactilato	0,25
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	SECUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0075
13.7. Salsas deshidratadas		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
	ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, calcio-(tri) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,05 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,05 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,03 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,03 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100i	Curcumina	0,05
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,05
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160d	Licopeno	0,05
160e	Beta-Apo-8`Carotenal	0,05
160f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8`-Carotenoico	0,05
161b	Luteína	0,05
162	Rojo de Remolacha, Betanina	quantum satis
163(i)	Antocianinas	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
	CONSERVADOR	
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
210	Acido Benzoico	0,1
211	Sodio Benzoato	0,1 (como ác. benzoico)
212	Potasio Benzoato	0,1 (como ác. benzoico)

213	Calcio Benzoato	0,1 (como ác. benzoico)
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,8
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil Tartárico	1,0
473	Esteres de Ac. Grasos c/Sacarosa, Esteres grasos de la Sacarosa, SacaroEsteres	1,0
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	
481	Sodio Esteaoril Lactato	1,0
482	Calcio Esteaoril Lactilato	1,0
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,8
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil Tartárico	1,0
473	Esteres de Ac. Grasosc/Sacarosa, Esteres grasos de la Sacarosa, SacaroEsteres	1,0
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	1,0
481	Sodio Esteaoril Lactato	1,0
482	Calcio Esteaoril-2-Lactilato	1,0
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
	EXALTADOR DEL SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	SECUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina	0,0075
13.8. Condimentos preparados		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
	ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) ortofosfato	1,0 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100i	Curcumina	0,05
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis

120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,05
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160d	Licopeno	0,05
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,05
160f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,05
161b	Luteína	0,05
162	Rojo de Remolacha, Betanina	quantum satis
163(i)	Antocianinas	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
	CONSERVADOR	
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
202	Potasio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	EXALTADOR DEL SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	SECUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0075
13.9. Sal y sales adicionadas		
	ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
470i	Magnesio, Estearato, compuesto	2,0
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	EXALTADOR DEL SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

.-.-.-.-.-.-.-.

CAPITULO XXIV
PRODUCTOS PROTEICOS Y LEVADURAS
Sección I
PRODUCTOS PROTEICOS VEGETALES
Definiciones para productos proteicos vegetales.

Artículo 24.1.1. - Con el nombre genérico de productos proteicos de soja se entiende los preparados a partir de semillas de soja de la variedad Glycine máx. (L) Merril, sanas, limpias y descascaradas, por eliminación de parte de los componentes no proteicos.

Artículo 24.1.2. - Concentrado de proteína de soja. Es el producto proteico de soja con un contenido de proteína original no menor de 70% (N% x 6.25) en base seca.

Artículo 24.1.3. - Producto de soja aislado o aislado de soja. Es el producto proteico de soja con un contenido de proteína original no menor de 90% (N% x 6.25) en base seca. El valor nutricional de este producto expresado como PER (Relación de Eficiencia Proteica) no será inferior a 1.8.

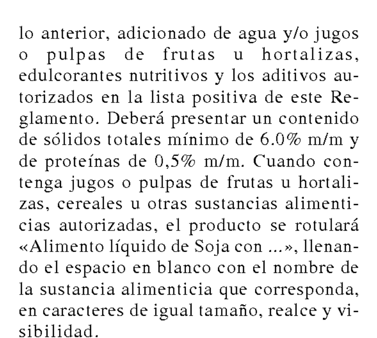
Artículo 24.1.4. - Productos texturizados de proteína de soja. Son los productos proteicos de soja preparados a partir de diversos productos de soja (harina, sémolas, concentrados y aislados) por solubilización de proteínas e hilado o extrusión. Se presentan en diversas formas (tiras, fibras, gránulos, rebanadas, etc.) y deben rehidratarse para su empleo como ingredientes de modo de cumplir las siguientes exigencias:

PER mín. 2.0
Aflatoxinas máx. 0.03 mg/g

Artículo 24.1.5. - Leche de soja. Es la suspensión de los componentes de la soja obtenida por remojado, molienda, filtración y cocción de las semillas sanas, limpias y descascaradas de Glycine máx. (L) Merril. Deberá recibir un tratamiento térmico autorizado para su conservación, pudiendo emplearse la pasteurización, los métodos UHT o la esterilización y será envasada herméticamente. Debe inactivarse los factores antinutricionales propios de la soja y los oligosacáridos y presentar las siguientes características:

Proteínas originales 3.0 - 3.6% m/m
Sólidos totales 6 - 11.5% m/m

Artículo 24.1.6. - Alimento líquido de soja. Es el producto definido en el artícu-



lo anterior, adicionado de agua y/o jugos o pulpas de frutas u hortalizas, edulcorantes nutritivos y los aditivos autorizados en la lista positiva de este Reglamento. Deberá presentar un contenido de sólidos totales mínimo de 6.0% m/m y de proteínas de 0,5% m/m. Cuando contenga jugos o pulpas de frutas u hortalizas, cereales u otras sustancias alimenticias autorizadas, el producto se rotulará «Alimento líquido de Soja con ...», llenando el espacio en blanco con el nombre de la sustancia alimenticia que corresponda, en caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Artículo 24.1.7. - Tofu. Son los productos obtenidos por coagulación de la proteína de la leche de la soja por medio de la adición de sales (cloruro de magnesio, cloruro de calcio y sulfatos de calcio), moldeo y escurrido. Pueden ser agregados de especias y condimentos y aditivos saborizantes de la lista general de este título.

Artículo 24.1.8. - Gluten de trigo o gluten. Es el producto proteico resultante de la separación de la mayor parte de los compuestos solubles de la harina de trigo, excepto las proteínas. Se obtiene por lavado con agua potable de una masa obtenida por humidificación de la sémola o harina de trigo blanco o integral y secado posterior.

Disposiciones generales para productos proteicos vegetales.

Artículo 24.1.9. - Los productos definidos en esta sección pueden servir de base para la preparación de platos semipreparados que se venden adecuadamente envasados y rotulados. Cuando se trate de productos con la forma de filetes, tiras u otras se denominarán por su forma, seguida del producto proteico de que se trate, por ejemplo «filetes de soja». A continuación se indicará su presentación, por ejemplo: «deshidratados», «rebozados». Para este último caso se permitirá también la expresión «tipo milanesa» o «empanados» con caracteres de tamaño no mayor al nombre del producto. Se admite en este caso en el recubrimiento, los aditivos autorizados en la lista positiva de este Título.

Artículo 24.1.10. - No se autoriza las mezclas de leche de vaca o sus componentes con ingredientes originarios de la soja, en los productos definidos en esta Sección.

Disposiciones particulares para productos proteicos vegetales.

Artículo 24.1.11. - Para mejorar el sabor de la leche de soja puede emplearse tratamientos enzimáticos y alcalinos y los aditivos aromatizantes de la lista general de este título.

Artículo 24.1.12. - El gluten de trigo puede presentarse deshidratado o en pasta. Este último caso deberá conservarse en refrigeración, lo cual se consignará en el rótulo, así como la forma de empleo.

El producto deshidratado debe contener como máximo 10% m/m de humedad y ambos deben satisfacer las siguientes exigencias de composición:

Proteína cruda (N% x 6.25, base seca)	mín. 80% m/m
Cenizas (base seca)	máx. 2.0% m/m
Materia grasa (extracto etéreo, base seca)	máx. 2.0% m/m

El gluten de trigo se podrá denominar «gluten vital» cuando presente notorias propiedades viscoelásticas en su estado hidratado. Cuando haya perdido estas propiedades debido a la desnaturalización de sus proteínas, se tratará de gluten desvitalizado.

Sección II
AGENTES LEUDANTES
Definiciones para agentes leudantes.

Artículo 24.2.1. - Agentes leudantes. Son los preparados naturales o artificiales que, en condiciones adecuadas producen desprendimiento de anhídrido carbónico y se utilizan con el fin de hacer esponjosa la masa preparada con harinas o almidones.

Artículo 24.2.2. - Levaduras. Son los productos constituidos por hongos microscópicos del género Sacchoaromyces obtenidos en la fabricación de la cerveza, vino, sidra o por cultivos de saccharomyces en medios nutritivos adecuados.

Pueden presentarse en varias formas: prensada, comprimida, seca y de panificación (masa agria).

Artículo 24.2.3. - Levadura de cereales o levadura prensada. Es el producto obtenido de cultivos de levaduras puras (Saccharomyces cerevisieae) en medios nutritivos apropiados, sometidos ulteriormente a centrifugación y presión.

Se presenta como una masa uniforme, de consistencia firme, pastosa y olor característico, constituida por células en su mayor parte vivas.

Artículo 24.2.4. - Levadura de cerveza desecada. Es la levadura de cerveza desarmargada y desecada, por procedimientos adecuados. Puede presentarse en escamas o en polvo amarillo rojizo.

Artículo 24.2.5. - Levadura de panadería (o de panificación) o masa agria. Es la masa agria de panadería, producto de un amasijo anterior o de un cultivo puro de bacterias, que se ha mantenido -durante cierto tiempo- a la temperatura de 20º - 28º C (simbiosis de Saccharomyces cerevisieae y bacterias lácticas).

Artículo 24.2.6. - Extracto de levadura. Es el producto obtenido de levaduras de cualquier procedencia mediante plasmolisis y subsiguiente autolísis y cocimiento bajo presión seguido de una concentración final al vacío.

Se denominará «extracto de levadura de ...» y a continuación el origen de la levadura utilizada.

Artículo 24.2.7. - Levadura artificial, levadura química o polvos de hornear. Son los preparados destinados a producir el levantamiento y esponjamiento de determinadas masas elaboradas con harina, agua, leche y otras sustancias.

Disposiciones particulares para agentes leudantes.

Artículo 24.2.8. - La levadura de cereales debe presentar las siguientes características:

Humedad	máx. 71%
Cenizas totales	máx. 2.5%
Acidez	máx. 5 meq/100g

Artículo 24.2.9. - El poder fermentativo (Hayduck - Kusserow) en las levaduras para panificación, será de un litro de anhídrido carbónico en 2 horas, para un peso de levadura correspondiente a 10 g. de sustancia seca. Deben conservarse en refrigeración.

Artículo 24.2.10. - El extracto de levadura debe presentar las siguientes características:

Residuo seco a 100 - 105ºC	mín. 75% m/m
Nitrógeno total (base seca)	máx. 9% m/m
Cenizas totales a 500 - 550ºC	máx. 25% m/m
Cloruros (como Na Cl) (base seca)	máx. 15% m/m

Artículo 24.2.11. - Las levaduras artificiales deben desprender por lo menos 10% m/m de anhídrido carbónico. Se deben presentar en forma de polvo fino y homogéneo, de color blanco y prepararse en base a mezclas de algunos de los siguientes compuestos: bicarbonato de sodio o amonio, ácidos cítrico, tartárico, málico y fumárico, bitartrato de potasio, fosfato ácido de calcio y pirofosfato de sodio. Pueden incorporársele diluyentes, a los efectos de su dosificación en la masa, tales como: almidón, féculas o harina.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nº INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Lím. Máx. (mg/kg)
522	Aluminio y potasio, sulfato de, alumbre de	Polvos leudantes	Nse
517	Amonio sulfato de	Polvos leudantes	Nse
341ii	Calcio, -(di) fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de	Proteínas	Nse
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Proteínas	Nse
450vii	Calcio, -(mono) difosfato de bifosfato de, difosfatodiácido de	Proteínas	Nse
341iii	Calcio, -(tri) fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Proteínas	Nse
515	Potasio sulfato de	Polvos leudantes	Nse
491	Sorbitán monoestearato de	Levaduras	10000
494	Sorbitán monooleato de	Levaduras	10000
495	Sorbitán monopalmitato de	Levaduras	10000
492	Sorbitán triestearato de	Levaduras	10000
330	Acido cítrico	Alimento líquido de soja	Nse
270	Acido láctico (l-)(d-)(dl-)	Alimento líquido de soja	Nse
288	Acido málico (dl-)	Alimento líquido de soja	Nse
224	Acido tartárico (l+-)	Alimento líquido de soja	Nse
170	Carbonato de calcio	Alimento líquido de soja	Nse
407	Carragenina	Alimento líquido de soja	1000
509	Cloruro de calcio	Alimento líquido de soja	400
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Alimento líquido de soja	200
440	Pectina	Alimento líquido de soja	Nse

-.-.-.-.-.-.-.-.

Capítulo XXV
AGUA Y BEBIDAS SIN ALCOHOL
Sección I
AGUA
Definiciones para agua.

Artículo 25.1.1. - Agua potable. Es el agua que es apta para la alimentación y uso doméstico o de industrias alimentarias, comprendiendo el agua corriente y el agua de pozo, manantial o aljibe que cumpla con las características que se establecen en esta sección para «agua potable».

Artículo 25.1.2. - Agua tratada es aquella que fue sometida a un tratamiento autorizado de modo que reúna luego del mismo las características propias del agua potable.

Disposiciones generales para agua.

Artículo 25.1.3. - El agua destinada al riego de productos agrícolas debe cumplir con los parámetros establecidos para este fin por el Decreto Nº 253/79 del Ministerio de Transporte y Obras Públicas, o sus modificaciones vigentes. Queda prohibido para estos fines el uso de agua provenientes de pozos sépticos.

Artículo 25.1.4. - El agua potable debe reunir las siguientes características:

a) caracteres sensoriales:

a.1. olor y sabor característicos, desprovista de sabores u olores extraños;

a.2. valor máximo admisible (VMA) de color en la escala platino - cobalto, 20 unidades;

a.3. valor máximo admisible (VMA) de turbiedad: 5 unidades nefelométricas.

b) caracteres físicos y químicos:

pH	6 - 9
Residuo seco a 180ºC	máx. 1 g/l
Dureza total en CaCO3	máx. 500 mg/l
Cloruros	máx. 300 mg/l
Sulfatos	máx. 400 mg/l
Cobre	máx. 1 mg/l
Manganeso	máx. 0.1 mg/l
Aluminio	máx. 0.5 mg/l
Hierro	máx. 0.3 mg/l
Zinc	máx. 5 mg/l
Sodio	máx. 200 mg/l
Fósforo como P2O5	máx. 0.4 mg/l
Nitratos como N	máx. 10 mg/l
Nitratos como NO2	máx. 1.5 mg/l
Tensoactivos (como	

lauril sulfato de sodio)	máx. 0.2 mg/l
Contaminantes tóxicos:	
Arsénico	máx. 50 mcg
Cadmio	máx. 5 mcg
Cianuro	máx. 100 mcg
Cromo	máx. 50 mcg
Fluor	máx. 1500 mcg
Mercurio	máx. 1 mcg
Plomo	máx. 50 mcg
Selenio	máx. 10 mcg
Fenoles como C6H5OH	máx. 0.5 mcg
Extracto etéreo	máx. 10 mcg
Hidrocarburos policíclicos aromáticos	máx. 0.2 mcg
Plaguicidas y similares totales	máx. 0.5 mcg

Su radioactividad no sobrepasará los siguientes valores:

Alfa	máx. 0.1 Becquerel/l
Beta	máx. 1 Becquerel/l

c) caracteres microbiológicos:

c.1. no debe contener microorganismos patógenos;

c.2. el contenido de bacterias coliformes totales y fecales debe ser 0 (cero) colonias por 100 ml. de agua, por el método de membrana filtrante, o menor que 2/100 ml. por el método de número más probable;

c.3. el contenido de bacterias heterotróficas debe ser menor o igual a 500 ufc/ml.

Se establecen las siguientes excepciones:

c.4. en el caso de aguas tratadas, si se analiza un mínimo de 40 muestras anuales, tomadas regularmente a lo largo del año, se puede aceptar hasta 5 colonias de coliformes totales/100 ml., en un 5% de los casos, siempre que no sean resultados obtenidos en muestras consecutivas;

c.5. en el caso de aguas no tratadas, se admite hasta 10 colonias de coliformes totales/100 ml., si en dos muestras posteriores sucesivas tomadas en el plazo de una semana, el resultado es menor de 10/100 ml. en ambos casos.

Debe procederse al análisis inmediato del agua, siempre que pueda presumirse la presencia de Salmonella, Shigella, Pseudomona aeruginosa, Yersinia enterocolítica, Enterovirus o cualquier otro microorganismo patógeno.

d) caracteres biológicos.

No debe contener ningún tipo de organismo vivo o muerto, cualquiera sea su número y significado sanitario, tales como: algas, hongos, cladóceros, helmintos, protozarios, larvas de insectos, caracoles, vegetales o partes de ellos.

Artículo 25.1.5. - Queda prohibida la distribución y consumo de aguas no potables. Podrá autorizarse con carácter de excepción el uso de aguas que no cumplan con las características sensoriales, físicas, químicas (a excepción de las referidas a contaminantes tóxicos) o microbiológicas, si no se detectan microorganismos patógenos.

Artículo 25.1.6. - Se admite los siguientes procesos para el tratamiento de potabilización de aguas: coagulación, sedimentación, adsorción, filtración y desinfección, con sustancias autorizadas para estos fines.

AGUAS ENVASADAS

Definiciones para aguas envasadas.

Artículo 25.1.7. - Agua mineral. Es el agua apta para la bebida, procedente de estratos acuíferos, que surja o se extraiga sin contaminación, captada y embotellada convenientemente en el lugar de origen, que permanezca en las mismas condiciones luego de envasar.

Artículo 25.1.8. - Agua mineralizada. Es el agua potable que ha sido adicionada de sustancias minerales bromatológicamente aptas y que cumplen los requisitos establecidos para aguas minerales en los artículos 25.1.11. inciso b) y 25.1.12.

Artículo 25.1.9. - Con la denominación genérica de aguas gasificadas se entienden las aguas de bebida envasadas adicionadas de gas carbónico a una presión no inferior a 1.5 atmósferas.

Artículo 25.1.10 - Se distingue los siguientes tipos de aguas gasificadas:

a) agua mineral gasificada o con gas; es el agua mineral adicionada exclusivamente de anhídrido carbónico;

b) agua mineralizada gasificada o con gas; es el agua mineralizada adicionada de anhídrido carbónico;

c) agua de mesa gasificada, o con gas, o soda; es el agua potable adicionada exclusivamente de anhídrido carbónico.

Disposiciones generales para aguas envasadas.

Artículo 25.1.11. - Desde el punto de vista microbiológico el agua mineral, debe cumplir con las siguientes características:

a) en el punto de emergencia;

a.1. ausencia en 100 ml. de parásitos, microorganismos patógenos, enterobacterias y Estreptococos fecales (grupo D);

a.2. recuento en placa mesófilos aerobios totales a 37º, en agar nutriente, máximo 10 ufc/ml;

b) en el producto envasado;

b.1. ausencia en 250 ml. de Escherichia coli u otros coliformes, estreptococos fecales y Pseudomona aeruginosa.

b.2. ausencia de anaerobios sulfito reductores en 50 ml.

b.3. en aguas gasificadas, recuento en placa de aerobios mesófilos totales a 37ºC en agar nutriente, máximo 30 ufc/ml.

Artículo 25.1.12. - Desde el punto de vista físico - químico, el agua mineral debe diferenciarse del agua potable por el contenido de determinadas sales minerales, así como por la presencia de oligoelementos u otros constituyentes. Su contenido de sales totales (residuo seco a 180º) será un 20% mayor al de las aguas de pozos superficiales y de las aguas potables suministradas para el consumo público de la zona.

Debe cumplir con los siguientes requisitos:

Olor y sabor	inobjetable
Color	máx. 10 unidades de platino cobalto
Turbidez	máx. 1.5 NTU (unidades nefelométricas)
Amoníaco	no detectable
Bario	máx. 1.0 mg/l
Cloro libre	no detectable
Materia Orgánica (OC)	máx. 3 mg/l
Nitratos como NO3	máx. 100 mg/l
Nitritos	no detectable
Plata	máx. 0.05 mg/l
Sulfuro	no detectable
Compuestos fenólicos, pesticidas, hidrocarburos aromáticos polinucleares aceites minerales, grasas, agentes tensoactivos	ausentes

Para los contaminantes tóxicos no incluidos aquí, deberán cumplirse los límites establecidos para agua potable.

Artículo 25.1.13. - Las aguas minerales importadas no pueden introducirse al país sino mediante un certificado expedido por las autoridades sanitarias del país de origen en el que se acredite que las fuentes de donde procedan están sujetas a control higiénico oficial y cumplen con los parámetros establecidos en el artículo 25.1.11 a). El producto envasado debe responder a las mismas exigencias establecidas para las aguas minerales nacionales.

Artículo 25.1.14. - Queda prohibido el uso de la denominación «agua mineral» para designar aguas mineralizadas artificialmente. Se prohíbe asimismo usar en la rotulación, prospectos o cualquier tipo de propaganda toda mención que pueda inducir a engaño al consumidor acerca del origen y cualidades, así como cualquier indicación relacionada con propiedades terapeúticas.

Artículo 25.1.15. - La rotulación del agua mineralizada, debe cumplir con los requisitos generales de rotulación incluyendo las sustancias minerales agregadas en la lista de ingredientes.

Artículo 25.1.16. - Los envases utilizados para cualquier tipo de agua deben presentar cierre seguro e inviolable, de modo que no se evidencien pérdidas de su contenido como consecuencia de los procesos propios del transporte y almacenamiento de los mismos.

Artículo 25.1.17. - Queda permitido el agregado de gas carbónico, bromatológicamente apto a las aguas de bebida envasadas.

HIELO

Definiciones para hielo.

Artículo 25.1.18. - Hielo. Es el producto obtenido por la congelación de agua potable.

Artículo 25.1.19. - Hielo claro semitransparente. Es el producto obtenido por congelación de agua potable agitada mecánicamente durante el proceso. Presentará un núcleo central opaco, siendo transparente en todo su espesor.

Artículo 25.1.20. - Hielo cristalino o hielo cristal. Es el producto preparado por congelación de agua destilada privada de aire. Debe presentar un aspecto transparente en toda su masa.

Artículo 25.1.21. - Hielo seco o nieve carbónica. Es el producto sólido que se obtiene por rápida expansión del anhídrido carbónico líquido, el que debe satisfacer las exigencias establecidas para el gas carbónico.

Artículo 25.1.22. - Hielo de salmuera. Es el obtenido por congelación en su punto eutéctico (-21ºC a -26ºC) de soluciones de cloruro de sodio o cloruro de calcio.

Disposiciones generales para agua, aguas envasadas y hielo.

Artículo 25.1.23. - Los exámenes químicos del hielo claro semitransparente y el hielo cristalino deben responder a la materia prima empleada y por los exámenes microbiológicos a las condiciones establecidas para el agua potable.

Artículo 25.1.24. - Todas las técnicas analíticas necesarias para establecer las características de potabilidad del agua, las normas de calidad de aguas envasadas y de hielo, se regirán por los métodos recomendados por la última edición de «Standard Methods for Examination of Water and Wastewater», de la American Public Health Association (APHA).

Sección II

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Definiciones para bebidas sin alcohol.

Artículo 25.2.1. - Con la denominación de bebidas sin alcohol, bebidas analcohólicas, refrescos o bebidas refrescantes se entiende las soluciones acuosas adicionadas de azúcares y alguno(s) de los siguientes ingredientes complementarios: jugos, jugos concentrados de frutas y hortalizas, néctares, pulpas, disgregados o cremogenados de frutas u hortalizas, componentes extraidos por diferentes procedimientos de plantas o de sus partes (extractos, infusiones, maceraciones, percolaciones), sueros lácteos, miel, melaza de caña, sales minerales y aditivos autorizados. Pueden contener aromatizantes/saborizantes y colorantes de las listas generales respectivas, excepto en los casos en que estos se prohiban a texto expreso. No deben contener alcohol etílico, a excepción de la malta y ginger ale en los que se admite un contenido máximo de 0.5% (v/v).

Artículo 25.2.2. - Bebida gasificada. Es la bebida analcohólica que contiene anhídrido carbónico de uso alimentario de modo que su presión en el producto envasado no sea inferior a 1.5 atmósferas.

Artículo 25.2.3. - Se distingue los siguientes tipos de bebidas analcohólicas:

a) bebidas aromatizadas, coloreadas o no, gasificadas o no, que no contienen jugos de frutas; cuando dichas bebidas son incoloras y transparentes, se las puede denominar: «Gaseosas».

b) bebidas con jugos de frutas, gasificadas o no, son las elaboradas con jugos de frutas en un porcentaje mínimo de 10%, a excepción del jugo de limón para el cual se permite 5% como mínimo;

c) bebidas, gasificadas o no, con extractos, infusiones, maceraciones, percolaciones de café, zarzaparrilla, té, yerba mate, macís, semillas de cola, canela, guaraná u otros productos de origen vegetal, con aditivos autorizados. Deben presentar el sabor característico del producto vegetal usado como base; pueden contener hasta 200 mg/l de cafeína, en el caso en que la solución extractiva la contenga como componente natural.

d) agua tónica es la bebida preparada a base de extractos de Quasia amara L. o esencias cítricas y quinina;

e) malta es la bebida preparada a base de cebada, aromatizada o no con lúpulo, cuya concentración alcohólica no debe ser superior a 0.5% (v/v);

f) ginger ale es la bebida gasificada preparada con agua potable, jarabe simple, extracto de jengibre y ácidos cítrico y tartárico.

Artículo 25.2.4. - Jarabes concentrados para refrescos. Son los jarabes definidos en artículo 19.1.7. no gasificados, adicionados de los ingredientes correspondientes y aditivos permitidos, que por dilución permiten obtener alguna de las bebidas definidas en el artículo anterior. Se distingue los siguientes tipos:

a) jarabe concentrado a base de esencias y colorantes naturales o artificiales;

b) jarabe concentrado conteniendo jugo de frutas; es aquel que contiene como mínimo el doble del porcentaje de jugo establecido en el artículo 25.2.3.; pueden ser adicionados de pulpas, disgregados o cremogenados;

c) jarabe natural de ... (aquí el nombre de la fruta) es el que contiene 30% m/m como mínimo del jugo de la fruta correspondiente; no contendrán aditivos aromatizantes ni colorantes.

Artículo 25.2.5. - Los productos definidos en esta sección pueden ser destinados a la preparación de bebidas alcohólicas de fantasía.

Disposiciones generales para bebidas sin alcohol.

Artículo 25.2.6. - El agua empleada en la elaboración de las bebidas analcohólicas debe cumplir los requisitos para agua potable.

Artículo 25.2.7. - Las bebidas analcohólicas deben presentar el color, olor y sabor propios del tipo de bebida de que se trate. Su aspecto debe ser tal que no dé indicación de alteración o de un deficiente estado higiénico sanitario.

Artículo 25.2.8. - Todas las bebidas analcohólicas deben comercializarse en envases rígidos o semirígidos que se llenen en el local de elaboración mediante sistema mecánico de formado-llenado-cerrado o de llenado y cerrado inmediato. Se prohíbe el uso de envase flexible (tipo «Sachet») de contenido inferior a un litro, que se considere diseñado exclusivamente para el consumo directo desde el envase.

Artículo 25.2.9. - Todos los envases de bebidas sin alcohol deben tener cierres herméticos e inviolables.

Disposiciones particulares para bebidas sin alcohol.

Artículo 25.2.10. - Las bebidas definidas en artículo 25.2.3., literal b, pueden ser adicionadas de pulpas, disgregados o cremogenados de frutas y hortalizas (en cantidad no superior a 3% m/v por cada 10% v/v. de jugo) y aditivos autorizados.

Artículo 25.2.11. - El agua tónica debe contener un mínimo de 30 mg/l. de quini-

na. Puede ser adicionada de clorhidrato o sulfato de quinina hasta una concentración de 150 mg./l (expresada en quinina anhidra) y no más de 5.0 ml/kg. de extracto de Quasia amara L.

Artículo 25.2.12 - Las bebidas definidas en los literales a), b) y c) del artículo 25.2.3. se pueden rotular con nombre fantasía o marca de fábrica. Las definidas en el literal a) no pueden rotularse con nombre de fruta debiendo figurar en el rótulo la expresión «SABOR ...» en caracteres de igual tamaño, quedando prohibida cualquier representación gráfica relativa a frutas u hortalizas.

Las bebidas definidas en el literal b) se pueden rotular con el nombre de la fruta, pudiendo incluirse la expresión «con jugo de...», siempre que la misma figure en caracteres inferiores a los del nombre fantasía.

Artículo 25.2.13. - Los jarabes para refrescos deben designarse de acuerdo a los principios establecidos para las bebidas analcohólicas. En todos los casos debe indicarse claramente la dilución a realizar para obtener alguna de las bebidas definidas anteriormente.

Artículo 25.2.14. - Queda permitido incluir en el rótulo de los productos definidos en artículo 25.2.4., literales b y c, la expresión «con jugo de ...», en caracteres de menor tamaño que los del nombre fantasía, siempre que se indique el porcentaje de jugo en el jarabe y en la bebida terminada.

Artículo 25.2.15. - Los jarabes concentrados para refrescos pueden contener una concentración máxima de aditivos que resulte de multiplicar el límite máximo en la bebida sin alcohol lista para el consumo por el grado de dilución a emplear para su preparación.

LISTA DE ASIGNACION DE ADITIVOS Y SUS LIMITES A BEBIDAS NO ALCOHOLICAS GASIFICADAS Y NO GASIFICADAS. RESOLUCION GMC Nº 141/96.
ANEXO IV
ASIGNACION DE ADITIVOS
GRUPO 16 - BEBIDAS

Aditivo Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100 ml.
16.2. Bebidas analcohólicas		
16.2.2. Bebidas no gasificadas y gasificadas		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
355	Acido Adípico	0,2
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio -(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	0,01 (como PO4H3)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	0,01 (como PO4H3)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	0,01 (como PO4H3)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	0,01 (como PO4H3)
	ANTIESPUMANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
900	Dimetilpolisiloxano	0,001
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,01
305	Ascorbil Estearato	0,01
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100i	Curcumina	0,01
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,01
110	Amarillo Ocaso	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,01
123	Amaranto	0,005
124	Rojo Punzó	0,005
127	Eritrosina	0,001
129	Rojo Allura	0,01
131	Azul patente	0,005
132	Indigotina/Carmin de Indigo	0,01
133	Azul Brillante	0,01
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF	0,005
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,005
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160d	Licopeno	0,01
160e	Beta-Apo-8`Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8`-Carotenoico	0,01
161b	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Oxido de Titanio	quantum satis
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,03 bebidas con gas
201	Sodio Sorbato	0,03 (como ác. sórbico), con gas
202	Potasio Sorbato	0,03 (como ác. sórbico), con gas
203	Calcio Sorbato	0,03 (como ác. sórbico), con gas
200	Acido Sórbico	0,08 bebidas sin gas
201	Sodio Sorbato	0,08 (como ác. sórbico), sin gas
202	Potasio Sorbato	0,08 (como ác. sórbico), sin gas
203	Calcio Sorbato	0,08 (como ác. sórbico), sin gas
210	Acido Benzoico	0,05
211	Sodio Benzoato	0,05 (como ác. benzoico)
212	Potasio Benzoato	0,05 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	0,05 (como ác. benzoico)
216	Propil para-Hidroxibenzoato, Propilparabeno	0,03
217	Sodio Propil para-Hidroxibenzoato, Na Propilparabeno	0,03
218	Metil para-Hidroxibenzoato, Metilparabeno	0,03
219	Sodio Metil para-Hidroxibenzoato, Na Metilparabeno	0,03
220	Azufre Dióxido, Anhídrido Sulfuroso	0,004
221	Sodio Sulfito	0,004 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Acido	0,004 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	0,004 (como SO2)
224	Potasio Metabisulfito	0,004 (como SO2)
225	Potasio Sulfito	0,004 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	0,004 (como SO2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0,004 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	0,004 (como SO2)
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,03
443	Aceites Vegetales Bromados, Aceites Brominados	0,0015
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	0,03
445ii	Esteres Glicéridos de la Colofonia	0,01
472e	Esteres de Mono- y Diglicéridos de Ac. Grasos en Ac. Diacetil-tartárico	0,04
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ac. Grasos con sacarosa	0,1
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	0,001
	EXALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESPUMANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

958	Glicirricina	0,005
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	SECUESTRANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	0,0035
16.2. Bebidas analcohólicas		
16.2.3. Preparados líquidos para obtener bebidas gasificadas (para uso industrial) y no gasificadas		
Se admiten las mismas funciones que para 16.2.2. y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo.		
16.2. Bebidas analcohólicas		
16.2.4. Polvos para preparar bebidas gasificadas y no gasificadas		
Se admiten las mismas funciones que para 16.2.2. excepto conservadores; y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo. Se admite también el uso de antiaglutinantes como se indica a continuación:		
	ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	1,0

.-.-.-.-.-.-.

CAPITULO XXVI
BEBIDAS ALCOHOLICAS FERMENTADAS
Sección I
VINOS
Definiciones para vinos.

Artículo 26.1.1. - Vino. Es el producto obtenido por la fermentación alcohólica de la uva fresca, industrialmente madura, o del mosto proveniente de uva fresca, industrialmente madura, eventualmente sometida a correcciones y tratamientos enológicos autorizados.

Artículo 26.1.2. - Vino tinto. Es el producto obtenido por fermentación del mosto de uvas tintas o mezcla de tintas y blancas, en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para obtener una adecuada extracción de los principios contenidos en ellos.

Artículo 26.1.3. - Vino blanco. Es el producto de color amarillo más o menos pálido, o amarillo anaranjado, obtenido a partir de mosto de uvas blancas, rosadas o tintas, libradas de los hollejos en un lapso breve después de la molienda, no mayor de tres horas.

Artículo 26.1.4. - Vino rosado. Es el producto de color rosado pálido, liviano, afrutado, de pronta maduración, obtenido a partir de mosto de uvas tintas separadas del hollejo antes de la fermentación, en un lapso inferior a 3 horas.

Artículo 26.1.5. - Vino clarete. Es el vino poco coloreado (rubí rosado), poco cargado de tanino, liviano, obtenido por fermentación natural de jugo de uva, con corto tiempo de contacto con los hollejos.

Se reconocen dos tipos de vinos claretes:

a) Obtenidos de fermentación directa de sangrías o prensado de uvas tintas, solas o mezcladas con uvas rosadas y/o blancas;

b) Obtenidos del corte de vinos tintos y blancos genuinos.

Artículo 26.1.6. - Vino espumante o espumoso. Es el vino que por su contenido de gas carbónico, en el momento de ser volcado en una copa, da lugar a la formación de espuma. Se reconoce dos tipos:

a) Vino espumante o espumoso natural: Es aquel que presenta una presión de anhídrido carbónico mínima de 4 atmósferas a 20ºC, resultante de la fermentación en recipiente cerrado;

b) Vino espumante gasificado: es el obtenido por introducción de anhídrido carbónico puro al vino y una presión no inferior a 2.1 atmósferas, a 20ºC.

Artículo 26.1.7. - Vinos generosos, licorosos o de postre. Son los vinos secos o dulces con 14% o más de alcohol en volumen.

Artículo 26.1.8. - Vinos compuestos (vermouth, vinos quinados, vinos aperitivos). Son los elaborados con no menos de 70% en volumen de vino, adicionados o no de alcohol, sustancias amargas, estimulantes o aromáticas autorizadas, pudiendo añadirse azúcar, mosto concentrado o mistela.

Artículo 26.1.9. - Vermouth o vino vermouth. Es la bebida obtenida por maceración de ciertas plantas aromáticas y amargas en vino blanco o adicionando al vino extracto de esas mismas plantas.

Artículo 26.1.10. - Mosto virgen de uva o mosto. Es el producto resultante de la expresión de uvas, antes de iniciarse el proceso de fermentación alcohólica.

Artículo 26.1.11. - Mosto en fermentación. Es el producto de la expresión de uvas, sometido a la fermentación alcohólica.

Artículo 26.1.12. - Mosto estabilizado. Es el mosto cuya fermentación se ha impedido mediante pasterización o sulfitación de acuerdo a prácticas enológicas adecuadas.

Artículo 26.1.13. - Mosto cocido o mosto concentrado. Es el producto obtenido del mosto de uva, por deshidratación parcial térmica, al vacío o a presión normal, sin haber sufrido una caramelización sensible.

Artículo 26.1.14. - Arrope de uva, mostillo o calabre. Es el mosto concentrado por calentamiento a fuego directo o al vapor caramelizado y con un contenido mínimo de 500 g. de azúcar reductor por litro, expresado en dextrosa.

Artículo 26.1.15. - Caramelo de uva. Es el mosto concentrado por calentamiento, con un grado mayor de caramelización y un contenido no superior de 200 g. de azúcar por litro.

Artículo 26.1.16. - Chicha de uva. Es el producto que resulta de la fermentación parcial del mosto, detenida antes de alcanzar el 5% de alcohol en volumen y con un contenido no menor de 80 g. de azúcar reductor por litro.

Artículo 26.1.17. - Mistela. Es el jugo de uva que ha sido adicionado de alcohol vínico hasta una graduación mínima de 16º G.L.

Artículo 26.1.18. - Jugo de uva. Es el mosto filtrado (clarificado), esterilizado o pasterizado antes de iniciarse la fermentación alcohólica destinado al consumo directo.

Disposiciones generales para mostos y jugo de uva.

Artículo 26.1.19. - Se admite para el mosto virgen de uva y para el jugo de uva un contenido de alcohol de 0.5% en volumen, proveniente de una fermentación incipiente.

Artículo 26.1.20. - Los mostos podrán ser sometidos a los siguientes tratamientos:

a) Empleo de levaduras seleccionadas;

b) Concentración parcial, no pudiendo pasar la reducción de volumen de 2/10 del mosto tratado;

c) Agregado de anhídrido sulfuroso y sus sales de potasio, de acuerdo a la lista positiva de este título;

d) Desulfitado por un procedimiento físico;

e) Adición de tanino;

f) Adición de fosfato de amonio cristalizado puro o de glicerofosfato de amonio puro, en dosis mínimas necesarias;

g) Adición de yeso puro, en proporciones tales que el vino no contenga más de 1 g/l., expresado en sulfato neutro de potasio;

h) Adición de ácido tartárico y ácido cítrico puros;

i) Chaptalización, no simultáneamente a la adición de ácido tartárico;

j) Adición de cloruro de sodio en proporción tal que el vino no contenga más de 0.5 g/l., expresados en cloruro de sodio;

k) Adición de alcohol etílico potable.

Disposiciones generales para vinos.

Artículo 26.1.21.- Los vinos deberán cumplir los siguientes requisitos:

a) Ser elaborados en base a uvas frescas e industrialmente maduras, correspondientes al tipo de vino elaborado y a levaduras propias de la uva;

b) Aspecto y color característico del tipo de vino;

c) Sabor y aroma característicos del tipo de vino, sin olores ni sabores extraños, sean ellos provenientes de envases en mal estado, corcho, ataques microbianos, tratamientos inadecuados, entre otros;

d) Aspecto límpido, transparente, siendo tolerado un pequeño depósito de cremor o de materia colorante;

e) Estar libre de defectos propios de una mala elaboración y/o manipulación;

f) Estar perfectamente estabilizado química y biológicamente, sin alteraciones;

g) Acidez volátil inferior a la máxima autorizada (de acuerdo a artículo 26.1.28);

h) Otras características:

microorganismos patógenos	ausencia
ácido tartárico total	mín. 1.25g/l. expresado en bitartrato de potasio
amoníaco	máx. 0.020 g/l.
glicerina	máx. 10% del contenido de alcohol.
sulfatos	máx. 1.0 g/l. expresado en K2SO4 (*)
cloruros	máx. 0.50 g/l. expresado en NaCl
cenizas	1.80 - 2.80 g/l.
alcalinidad de las cenizas	mín. 3.0 g/l. expresado en Cremor
materia que por hidrólisis es reductora	máx. 1.80 g/l. expresado en dextrina

(*) En vinos viejos se puede aceptar hasta 1.6 g/l. de sulfato, expresado en K2SO4.

i) Los grados alcohólicos y los extractos secos reducidos para vinos en comercialización deben ser los siguientes:

	Alcohol (Grados Gay Lussac)	Extracto seco reducido
Tinto	Mín. 10º	Mín. 22.5 g/l.
Blanco	Mín. 10º	Mín. 18.0 g/l.
Clarete	Mín. 10º	Mín. 19.5 g/l.
Rosado	Mín. 10º	Mín. 19.5 g/l.

En casos justificados a juicio de la Comisión Enotécnica Asesora del Instituto Nacional de Vitivinicultura puedan tener un menor contenido de este extracto.

Artículo 26.1.22. - Los vinos podrán ser sometidos a los siguientes tratamientos:

a) Clarificación, mediante el uso de los siguientes clarificantes:
- gelatina;
- cola de pescado;
- albúmina;
- clara de huevo;
- leche entera;
- leche descremada;
- caseina pura, o caseinato de potasio;
- caolín;
- tierra de infusorios;
- bentonita;
- taninos;

b) Tratamientos físicos como ser:
- filtración;
- tratamiento de frío;
- tratamiento térmico (pasterización, etc.);
- congelación;

c) Edulcoración por el empleo de mosto concentrado, sacarosa, o jarabe de alta fructosa.

El agregado de azúcares a los mostos o vinos debe requerir autorización previa expresa de la Dirección de Bromatología.

Artículo 26.1.23. - Podrá agregarse al mosto y al vino los aditivos que se detallan en la lista positiva de aditivos de este título.

Artículo 26.1.24. - Se consideran vinos ineptos para el consumo y nocivos para la salud:

a) Los vinos adulterados;

b) Los vinos contaminados;

c) Los vinos alterados;

d) Los adicionados de colorantes naturales o artificiales no propios de la uva, alumbre, ácido salicílico, ácido bórico o sus sales, ácido benzoico, sacarina (u otros edulcorantes artificiales), glicerina, glucosa, sales de bario y de estroncio, y otras sustancias nocivas a la salud que no figuren entre los componentes de los vinos naturales;

e) Los enyesados o sulfitados en proporción mayor a la establecida en este título;

f) Los vinos de sobreprensa.

Artículo 26.1.25. - Vino adulterado es aquel que ha sido adicionado de productos no autorizados por este título, o al que se le ha sustraído o sustituído uno o varios de sus componentes naturales. Se reputa adulterado con alcohol metílico el vino cuyo contenido de metanol supere los 0.2 g/l.

Asimismo se consideran adulterados los vinos que presentan las siguientes características:

a) un contenido de cloruros que supere los 0.5 g/l expresado en gramos de cloruro de sodio;

b) un contenido de sulfatos que supere 1 g/l expresado en sulfato neutro de potasio a excepción de los tipos Jerez y Manzanilla, cuyo límite admisible será de 2 g/l expresado en idéntica forma, o los vinos viejos con un límite de 1.6 g/l.

c) un contenido de polialcoholes totales expresados en gramos de glicerina por litro inferior al 3% de alcohol en peso o que supere el 10% del alcohol en peso.

Artículo 26.1.26. - Vinos contaminados son aquellos que contienen productos extraños (no expresamente adicionados al mismo), tales como residuos de plaguicidas, residuos de desechos industriales u otros productos o elementos químicos residuales, en cantidades superiores a las establecidas en este título.

Artículo 26.1.27. - Se considera vinos alterados aquellos que por la acción de los agentes naturales tales como envejecimiento excesivo, la temperatura, el aire, la luz, enzimas o microorganismos, han sufrido

averías, deterioros o alteraciones en su composición intrínseca de forma que ésta o los caracteres sensoriales del vino en cuestión (sabor, aroma y color) no se ajusten a los propios del vino en cuestión, bien conservado.

Artículo 26.1.28. - Sin perjuicio de las excepciones que se establecen, son vinos alterados:

a) los que estando en circulación contengan una acidez volátil superior a 1.0 g/l expresado en ácido sulfúrico; en los casos en que el tenor de acidez volátil del vino referido sea superior a 1.0 g/l hasta un máximo de 1.3 g/l expresado en idéntica forma y se trate de vino de guarda envasado en botellas de hasta 750 cc. podrá ser declarado apto para el consumo, con un mínimo de 2 años de añejamiento;

b) los que estando en bodega contengan una acidez volátil superior a 1.3 g/l expresado en ácido sulfúrico;

c) los vinos que posean un contenido de ácido tartárico total inferior a 0.5 g/l expresados en bitartrato de potasio, cualesquiera sea el tenor de acidez volátil;

d) los vinos que presentan un contenido de ácido tartárico total inferior a 1.25 g/l expresados en bitartrato de potasio, en todos los casos en que los contenidos de acidez volatil sean superiores a 1 g/l, ya se traten de vino de guarda o de vinos que se encuentran en bodega o en circulación;

e) los vinos que presentan una proporción de amoníaco superior a 20 g/l.

f) los vinos adulterados por la adición de sustancias nocivas para la salud.

Artículo 26.1.29. - A los efectos de lo establecido en el artículo 26.1.24, literal e), se consideran vinos ineptos los vinos librados al consumo cuyo contenido de anhídrido sulfuroso total sea superior a 275 mg/l (sin ninguna tolerancia).

Artículo 26.1.30. - Podrá no declarase adulterados los vinos en que el no cumplimiento de los literales a), b) c) del artículo 26.1.25 de este Decreto, puede ser explicado por causas naturales siempre que:

a) el tenor de cloruros supere los 0.300 g/l, pero sea inferior a 0.500 g/l expresado en cloruro de sodio;

b) el tenor del sulfatos supere 1 g/l pero sea inferior 1.6 g/l expresado en sulfato de potasio o cuando se trata de vinos viejos;

c) el contenido de polialcoholes supere el 10% pero sea inferior al 12% del alcohol en peso y que ello no encubra un extracto seco anormalmente bajo.

Artículo 26.1.31. - Se podrá autorizar la recuperación para el consumo de los vinos alterados por deterioro de sus caracteres sensoriales o comprendidos en los artículos 26.1.27 y 26.1.28, literales a) y b), siempre y cuando se cumplan las siguientes condiciones:

a) su acidez volátil sea inferior a 2.0 g/l expresado en ácido sulfúrico (recuperación por refermentación);

b) los caracteres sensoriales defectuosos sean considerados recuperables; para lo cual será requisito imprescindible la verificación que alteren el producto que se trata.

Los tratamientos o prácticas a utilizar para la recuperación de los vinos referidos deberán ser expresamente autorizados.

Artículo 26.1.32. - Los vinos que superen el contenido máximo de sulfatos fijado de 1.6 g/l o bien que su recuperación no sea pertinente, serán destinados a la elaboración de vinagre, destilados o derramados, a solicitud del tenedor y teniendo en cuenta las causas de la ineptitud del vino.

Los tratamientos para la desnaturalización de los vinos ineptos para el consumo deberán ser expresamente autorizados.

Artículo 26.1.33. - Se permiten las siguientes correcciones para vinos licorosos:

a) la alcoholización podrá ser llevada hasta 22º Gay Lussac;

b) enyesamiento del mosto en proporciones tales que el vino no contenga más de dos gramos por litro de sulfatos expresados en sulfato neutro de potasio, con excepción de los vinos tipos «Jerez», que podrán tener hasta cuatro gramos por litro;

c) coloración con el caramelo de uva;

d) se admite las correcciones establecidas para los mostos y vinos comunes.

Artículo 26.1.34. - Podrán considerarse naturales los vinos importados aún cuando no alcancen la graduación alcohólica mínima exigida para los vinos nacionales cuando reúnan los siguientes requisitos: a) provengan de una zona de reconocida calidad vitivinícola a nivel internacional en la que tradicionalmente el contenido de alcohol es inferior a lo establecido en nuestro país, y con denominación de origen reconocida;

b) satisfagan las restantes exigencias analíticas.

Artículo 26.1.35. - En la rotulación de vinos, además de los requisitos generales, debe figurar el contenido alcohólico expresado en º G.L., en la unidad entera más cercana.

Artículo 26.1.36. - Los vinos se denominarán con los tipos dentro de los cuales están comprendidos:

a) tinto;
b) rosado;
c) clarete;
d) blanco;
e) espumoso natural;
f) gasificado.

A esta denominación podrá agregarse la de la clase a que pertenezcan según las diposiciones particulares para cada tipo.

Disposiciones particulares para vinos.

Artículo 26.1.37. - Los vinos tintos se clasifican en función de las uvas a partir de las cuales fueron elaborados en:

a) provenientes de Vitis vinífera: son los elaborados con uvas de cepas Vitis vinífera reconocidas como perfectamente aptas para la vinificación, con exclusión total de uvas de híbridos o cualquier otra que no sea Vitis vinífera;

b) provenientes de uvas no pertenecientes a Vitis vinífera: son los vinos elaborados, total o parcialmente, con uvas de especies distintas de las Vitis vinífera;

c) vino tinto de cortes: son los resultantes de cortes entre vinos provenientes de distintas uvas sin predominar las características definidas de una variedad.

Artículo 26.1.38. - Los vinos provenientes de Vitis vinífera se los podrá denominar con el nombre de la uva que proporcione un mínimo del 80% de la materia prima.

Artículo 26.1.39. - Los vinos tintos provenientes de uvas no pertenecientes a Vitis vinífera se clasifican en:

a) Vino Frutilla: es el vino obtenido, total o parcialmente, con uvas de la variedad Isabella (Isabel, Frutilla, Chinche, Brasileña) o mezclas, con otras uvas Vitis vinífera o no, en proporciones que no alteren sus típicos caracteres sensoriales;

b) Vino de híbridos: son los vinos elaborados en las mismas condiciones con otros híbridos y podrán llevar su nombre o número siempre que predomine en su elaboración una variedad definida, trasmitiendo sus características organolépticas típicas.

Artículo 26.1.40. - Los vinos tintos de cortes se clasifican en los siguientes tipos:

a) vinos tintos de cortes de Vitis vinífera: serán elaborados exclusivamente con vinos provenientes de Vitis vinífera;

b) vinos de cortes híbridos: son los resultantes de cortes de vinos provenientes de uvas híbridas entre sí o con Vitis vinífera pero siempre se indicará la presencia del híbrido clasificándoseles como tal.

Artículo 26.1.41. - Por su calidad sensorial los vinos tintos, claretes, rosados y blancos se clasifican en los siguientes tipos:

a) vinos finos, grandes vinos, o vinos reservas. Son los elaborados a partir de cepas de Vitis vinífera, de reconocida calidad vinífera que, después de un proceso de estacionamiento en condiciones adecuadas, han adquirido un buen grado de perfeccionamiento en el conjunto de sus cualidades sensoriales.

b) vinos comunes o de consumo corriente: son a los efectos de esta tipificación, los vinos librados al consumo, año a año y los que no alcancen las condiciones fijadas para los vinos finos o vinos reserva.

Artículo 26.1.42. - Se consideran vinos de calidad preferente (VPC), los elaborados a partir de variedades Vitis viníferas, de reconocida calidad enológica que cumplen además de las exigencias para vinos comunes las que se establecen a continuación.

Artículo 26.1.43. - Los vinos de calidad preferente deberá reunir las siguientes cualidades analíticas:

a) grado alcohólico minímo: 10.5% en volumen;

b) acidez volátil máxima: 0.80 g/l expresada en ácido sulfúrico, con excepción de vinos con edad superior a un año, para los cuales se admite un límite superior a 0.80 g/l previo informe de la Oficina Bromatológica competente. Para los vinos de grado alcohólico natural y adquirido mayor de 12% en volumen se admite un incremento 0.04 g/l en la acidez volátil por cada grado alcohólico superior al 12% en volumen;

c) anhídrido sulfuroso total máximo de 200 mg/l para vinos con menos de 4 g/l de azúcares reductores;

d) adecuado nivel de estabilidad fisicoquímica y biológica;

e) no presentar defectos en los caracteres sensoriales.

Artículo 26.1.44. - Los vinos de calidad preferente sólo podrán ser expedidos al consumo envasados en botella de vidrio de hasta 750 ml.

Artículo 26.1.45.- Los vinos espumosos pueden ser adicionados del llamado Licor de expedición, constituido por vinos licorosos y de coñac, para constituir los tipos: Secos (Sec.), Semiseco (Demisec) y Dulce (Doux); reservándose las denominaciones de Bruto (Brut) y Natural (Nature) para distinguir el producto original.

Artículo 26.1.46. - Se reconoce los siguientes tipos de vermouth:

a) Vermouth dulce o tipo Torino: es el que contenga no menos de 150 g. de azúcar por litro y 15-17º centesimales de alcohol;

b) Vermouth seco o tipo Francés: el que contenga menos de 80 g. de azúcar por litro y 18º centesimales de alcohol.

Artículo 26.1.47. - Además de las correcciones enológicas y sustancias autorizadas para los vinos, el vermouth podrá ser adicionado de las siguientes:

a) alcohol potable puro o alcohol vínico;

b) azúcar puro, jarabe de alta fructosa, o mosto de uva;

c) sustancias aromáticas pertenecientes a la lista general de aromatizantes de este título;

d) colorante caramelo.

Sección II
PRODUCTOS DE CERVECERIA
Definiciones para productos de cervecería.

Artículo 26.2.1. - Con la denominación genérica de cervezas se designan las bebidas resultantes de fermentar, mediante levaduras seleccionadas del género Sacharomyces, a los mostos procedentes de la cebada malteada y agua potable, sometidos previamente a un proceso de cocción, aromatizados con lúpulo (pellets, extractos, concentrado o en forma natural) coloreados o no con cebada tostada y/o cebada malteada tostada y/o colorante caramelo, con el agregado o no de aditivos autorizados. Una parte de la cebada malteada puede ser reemplazada por cereales malteados o no, almidones, azúcares o productos que los contengan, aptos para el consumo humano.

Artículo 26.2.2. - El extracto original de las cervezas se calcula empleando la siguiente fórmula:

Extracto original (Eo)=(2.0665 x A x Er) x 100/(1.0665 x A + 100) donde A es el Alcohol % (m/m) y Er el extracto de la cerveza desalcoholizada.

Artículo 26.2.3. - De acuerdo al tipo de extracto original, calculado según el artículo anterior, las cervezas se clasifican en:

a) cerveza liviana, o «light», o «leicht», es la cerveza cuyo extracto original está comprendido entre 7 y 11ºP (grados Plato);

b) cerveza sin otro calificativo es aquella cuyo extracto original es superior al 11ºP (grados Plato);

c) cerveza fuerte o extra, es la cerveza cuyo extracto original es superior a 14ºP (grados Plato).

Artículo 26.2.4. - De acuerdo al color, las cervezas se clasifican en:

a) cerveza blanca, o clara, o rubia, o simplemente cerveza, es aquella cuyo color es inferior a 20 unidades E.B.C. (European Brewery Convention);

b) cerveza negra, u oscura, es aquella cuyo color es superior a 20 unidades E.B.C. (European Brewery Convention).

Artículo 26.2.5. - Cerveza de barril o cerveza cruda. Es cualquier clase de cerveza no pasteurizada en el envase.

Artículo 26.2.6. - Cervezas sin alcohol. Son las bebidas resultantes de la mezcla de mosto con cerveza, o de la de alcoholización de cerveza, o de fermentar parcialmente, mediante levadura seleccionada del género Sacharomyces, al mosto procedente de la cebada malteada y agua potable, sometido previamente a un proceso de cocción, aromatizado con lúpulo (pellets, extractos, concentrado o en forma natural), coloreado o no con cebada tostada y/o cebada malteada tostada y/o colorante caramelo, con el agregado o no de aditivos de uso permitido. Una parte de la cebada malteada puede ser reemplazada por cereales malteados o no, almidones, azúcares, o productos que los contengan, aptos para el consumo humano. El contenido de alcohol no debe superar al 0.5% (m/m). Se distingue las mismas clases que las indicadas para cervezas.

Artículo 26.2.7. - Malta: es la bebida resultante del mosto procedente de la cebada malteada y agua potable, sometido previamente a un proceso de cocción y aromatizado con lúpulo (pellets, extractos, concentrados o en forma natural), coloreado o no con cebada tostada y/o cebada malteada y tostada y/o colorante caramelo, con el agregado o no de aditivos de uso permitido. Una parte de la cebada malteada puede ser reemplazada por cereales malteados o no, almidones, azúcares o productos que los contengan, aptos para el consumo humano.

El extracto del mosto original, calculado según artículo 26.2.2., debe ser superior a 16ºP (grado Plato). El contenido de alcohol no debe superar el 0.5% (m/m).

Artículo 26.2.8. - Cebada malteada o malta. Es el grano de cebada cervecera sometido a germinación y posterior deshidratación y/o tostación en condiciones tecnológicas adecuadas.

Artículo 26.2.9. - Adjuntos cerveceros. Son aquellos cereales malteados o no, almidones o azúcares o productos que los contengan, aptos para el consumo humano, empleados junto a la cebada malteada en la elaboración de mosto.

Artículo 26.2.10. - Mosto. Es el líquido resultante de adicionar a las tortas de cebada malteada agua potable, con o si la adicción de adjuntos cerveceros y transformados por acción enzimática, en condiciones tecnológicas adecuadas.

Artículo 26.2.11. - Extracto de malta. Es el producto de consistencia siruposa, pas-

tosa o seca, de manifiesta actividad enzimática (diastásica) obtenido por concentración del mosto de cebada malteada, o de cebada malteada y adjuntos cerveceros. No debe contener alcohol en cantidad superior al 0.5% (m/m) y su extracto seco no debe ser inferior al 65% (m/m).

Artículo 26.2.12. - Concentrado de malta. Es el extracto de malta no diastásico.

Disposiciones generales para productos de cervecería.

Artículo 26.2.13. - Se reconoce las siguientes prácticas permitidas en la elaboración de productos de cervecería:

a) mezcla, en el proceso de elaboración, de mosto y de cerveza entre sí;

b) dilución con agua potable, de las cervezas en cualquier etapa de elaboración, a los efectos de ajustar los contenidos de extractos y alcohol;

c) filtración con papel, pasta de papel, celulosa, telas de algodón o fibras sintéticas, tierra de infusorios y carbón activado, de calidad alimentaria;

d) clarificación o tratamiento de la cerveza en elaboración con tierra de infusorios, carbón activado, tanino, albúminas, gelatina alimenticia, bentonitas, gel de sílice, caseína, poliamidas autorizadas, polímeros cruzados, polivinil polipirrolidona (PVPP);

e) esterilización, la pasteurización y la refrigeración por medios físicos;

f) coloración con cebada tostada y/o cebada malteada tostada, y/o caramelo obtenido exclusivamente con azúcares refinados;

g) adición de enzimas proteolíticas y de extractos naturales isomerizados de lúpulo;

h) gasificación con anhídrido carbónico bromatológicamente apto;

i) empleo de levaduras seleccionadas (Sacharomyces).

Artículo 26.2.14. - Se prohíbe en forma expresa las siguientes prácticas en la elaboración de productos de cervecería:

a) agregado de alcohol de cualquier procedencia;

b) uso de saponinas o cualquier otra sustancia espumígena;

c) empleo de sucedáneos de lúpulo u otros principios amargos;

d) adición de edulcorantes artificiales.

Artículo 26.2.15. - Los porcentajes de fermentación para cervezas (a excepción de cervezas sin alcohol), deben tener los siguientes valores mínimos y se calculan de acuerdo a las fórmulas que se indican en el siguiente cuadro:

Mínimo

Porcentaje de fermentación real 50% m/m PFR=100 x (Eo-Er)/EC

Porcentaje de fermentación aparente 65% m/m PFA=100 x (Eo-Ea)/Eo

Porcentaje de fermentación final 75% m/m PFF=100 x (Eo-Ef)/Eo

Donde Eo y Er son los definidos en el artículo 26.2.2., Ea es el extracto % (m/m) del producto terminado Ef es el extracto % (m/m) resultante de fermentar el extracto residual fermentecible del producto terminado.

Artículo 26.2.16. - Los recipientes para fermentación y conservación deben ser de los siguientes materiales: acero inoxidable, fibra de vidrio o aluminio, hormigón y/o hierro, revestidos (si es necesario) con productos inertes aptos (epoxi, barnices sanitarios).

Artículo 26.2.17. - Los productos de cervecería deben envasarse en recipientes adecuados de vidrio, hojalata, aluminio, acero inoxidable, recubiertos con barnices sanitarios, libres de sustancias nocivas, que no cedan olor, sabor ni color al producto.

Artículo 26.2.18. - El aroma y sabor serán los característicos de la cerveza y malta bien elaboradas, sin sabor ni olor extraños, sean ellos provenientes de recipientes y/o envases en mal estado, de ataques microbianos o tratamientos inadecuados.

Tanto las cervezas como la malta deben presentarse límpidas, sin turbidez o depósito perceptibles. El grado de turbidez expresado en unidades de formacina (U.F.), no debe ser superior a 2.0.

Artículo 26.2.19. - Todos los productos de cervecería deben cumplir con los caracteres físicos y químicos que se indican a continuación:

Acidez volátil expresada en ácido acético.	mín. 0,06% m/m
Acidez total expresada en ácido acético	mín. 0,4% m/m
Estabilidad de espuma por el método de Kloppes (NIBEN)	mín. 180 segund.
Diacetilo	máx. 0.15 mg/l
Anhídrido carbónico	mín. 0.35% m/m
Glicerina reducido	máx. 0.30% m/m

Disposiciones particulares para productos de cervecería.

Artículo 26.2.20. - Los productos de cervecería que se detallan deben cumplir con los caracteres físicos y químicos que se indican a continuación:

	CERVEZAS			MALTA
	Sin alcohol	Liviana	Las demás	
PH a 20ºC	4.5 5.5	3.5 5.0	3.5 5.0	4.5 5.5
Grado alcohólico	mín. 0.5% m/m	mín. 1% m/m	mín. 3% m/m	mín 0.5% m/m

Sección III

SIDRAS

Definiciones para sidras.

Artículo 26.3.1. - Sidra. Es la bebida obtenida por fermentación alcohólica total o parcial, de mosto de manzana, natural o concentrada, con o sin adición de zumo de peras en una proporción no superior al 10% del total de zumos, mediante levaduras del género Sacharomyces.

Artículo 26.3.2. - Mosto de manzana o mosto natural de manzana. Es el zumo de la manzana fresca industrialmente madura, en tanto no ha comenzado su fermentación.

Artículo 26.3.3. - Mosto concentrado de manzana. Es el producto obtenido de la deshidratación parcial de los mostos hasta una concentración mínima de 65º Brix, de modo que no se permita la fermentación espontánea.

Artículo 26.3.4. - Sidra seca o sidra. Es la bebida resultante de la fermentación alcohólica del mosto natural de manzana, que no excede en el producto terminado los 4 g/l de azúcares reductores de origen endógeno, expresados en glucosa, adicionada o no de gas carbónico.

Artículo 26.3.5. - Sidra dulce. Es la bebida resultante de la fermentación alcohólica del mosto natural de manzana, que excede en el producto terminado los 30 g/l de azúcares reductores, expresados en glucosa.

Artículo 26.3.6. - Sidra dulce espumosa o espumante. Es la sidra dulce adicionada de gas carbónico.

Artículo 26.3.7. - Sidra abocada. Es la bebida resultante de la fermentación alcohólica del mosto natural de manzana, cuyo contenido de azúcares reductores expresados en glucosa esté entre 4 y 30 g/l.

Artículo 26.3.8. - Sidra abocada espumosa o espumante. Es la sidra abocada adicionada de gas carbónico.

Disposiciones generales para sidras.

Artículo 26.3.9. - Las sidras deben tener las siguientes características y composición:

a) características organolépticas:

- color; será el color amarillo o amarillo anaranjado característico;
- sabor y olor (arom); serán los característicos de las sidras bien elaboradas sin sabor ni olor, extraños, sean ellos provenientes de recipientes, envases en mal estado, o de ataques microbianos o tratamientos inadecuados;
- aspecto; observada directamente o por transmisión deberá presentarse límpida, sin turbiedad o depósitos perceptibles;

b) alteraciones; no se admite ningún tipo de alteración microbiana, física o química, ni otro tipo de defectos;

c) estabilidad; mantenida en estufa a 25ºC durante 10 días, no experimentará alteraciones en su composición y caracteres organolépticos;

d) caracteres físicos y composición química:

- grado alcohólico real; entre 4.5 y 9.0 G.L.;
- acidez volátil; en la sidra seca, inferior a 1.50 g/l expresado en ácido sulfúrico; en la sidra edulcorada, inferior a 2.0 g/l expresado en ácido sulfúrico;
- extracto seco reducido (residuo seco reducido); mínimo 13 g/l;
- azúcares reductores; en la sidra seca inferior a 3 g/l expresado en glucosa;
- acidez total; máximo 4.5 expresado en ácido sulfúrico; mínimo 3.0 expresado en ácido sulfúrico;
- anhídrido sulfuroso; total 350 mg/l expresado en SO2; libre 35 mg/l expresado en SO2;
- ácido sórbico o sorbatos; máximos 350 mg/l expresado enácido sórbico;
- cenizas; mínimo 1.80 g/l; - metanol; máx. 200 mg/l.

Artículo 26.3.10. - Se reconoce las siguientes prácticas permitidas en la elaboración de sidras:

a) aplicación de frío y gases;

b) mezcla de mostos naturales o mostos concentrados de manzanas o ambos entre sí;

c) mezcla de sidras entre sí o éstas con mostos de manzanas;

d) agregado de azúcares fermentescibles;

e) agregado de anhidrido carbónico;

f) adición de levaduras seleccionadas;

g) prácticas tradicionales de bodegas tales como trasiego, remontaje, filtración, refrigeración y pasterización;

h) procedimientos físicos de deshidratación de mostos que no produzcan caramelización de los azúcares, ni alteración sensible de las características sensoriales del mosto, así como la recuperación de aromas naturales para su reincorporación al producto;

i) clarificación con materias como albúmina, bentonita, gelatina, caseinato de calcio o potasio, leche descremada, ictiocola, clara de huevo, taninos, celulosa, carbón activado y coadyuvantes de filtración de modo que no dejen sabores ni olores extraños;

j) agregado de enzimas;

k) agregado de edulcorantes tales como sacarosa, jarabe de alta fructuosa y mostos de manzana naturales o concentrados;

l) adición de los aditivos autorizados en la lista positiva de este Título.

Artículo 26.3.11. - Se prohíbe:

a) adición de aromas, excepto en los casos en que se autorice a texto expreso, en la utilización de mostos concentrados,

b) adición de alcohol de cualquier procedencia y tipo, o su corte con vino.

Artículo 26.3.12. - Se autoriza el empleo de las siguientes materias para recipientes de elaboración, fermentación y conservación de sidras:

a) acero inoxidable;

b) hormigón, revestido de materiales inertes, bromatológicamente aptos, como resinas epoxi, parafina o cera;

c) madera, debidamente tratada e higienizada;

d) hierro, revestido de materiales inertes, bromatológicamente aptos, como resinas epoxi u otras pinturas plásticas;

e) fibra de vidrio.

En todos los casos, los equipos deben estar limpios y libres de corrosión.

Artículo 26.3.13. - El transporte a granel de sidras debe realizarse en recipientes acondicionados en forma similar a lo indicado para elaboración y conservación.

Artículo 26.3.14. - En la rotulación de sidras, además de los requisitos generales, debe figurar:

a) el contenido alcohólico expresado en º G.L., en la unidad entera más cercana;

b) el contenido de azúcar, expresado en glucosa, con una tolerancia del 10%.

La duración mínima estimada no debe ser superior a 30 meses.

Sección IV

OTRAS BEBIDAS ALCOHOLICAS FERMENTADAS

Definiciones

Artículo 26.4.1. - Bebida alcohólica fermentada de naranja es la bebida obtenida por la fermentación alcohólica del jugo de naranja, gasificada o no.

Artículo 26.4.2. - De acuerdo al contenido de azúcar se distingue tres tipos de bebida alcohólica fermentada de naranja: a) seco: bebida fermentada de naranja que no excede en el producto terminado los 9 grados Brix, gasificada o no;

b) abocado: bebida fermentada de naranja que no excede en el producto terminado los 11 grados Brix, gasificada o no;

c) dulce: bebida fermentada de naranja que no excede en el producto terminado los 15 grados Brix, gasificado o no.

Artículo 26.4.3. - Cuando se adicionan estas bebidas con gas carbónico podrán ser denominadas como espumoso, espumante o frizzante.

Disposiciones generales

Artículo 26.4.4. - La bebida fermentada de naranja deberá cumplir con las características y composición que se indica a continuación:

1. Características organolépticas:

a) color: tonalidades verde amarillas brillantes;

b) aroma: intenso olor a naranjas maduras;

c) sabor: suave, fresco y frutal;

d) aspecto: observado directamente o por transmisión deberá presentarse límpido, sin turbidez o depósitos perceptibles.

2. Características físico químicas:

a) grado alcohólico real: superior a 4.5 e inferior a 9 grados GL;

b) acidez volátil: no debe ser superior a 1,5 gramos por litro expresados en ácido sulfúrico;

c) acidez total; mínima de 0,5 g. por litro y máxima de 1 g por litro, expresada en ácido cítrico;

d) pH: de 2.8 a 3.9;

e) sólidos solubles totales: inferior a 15 grados Brix.

Artículo 26.4.5. - En la rotulación de este producto deberá consignarse la graduación alcohólica expresada en grados GL.

Artículo 26.4.6. - Se admite en la bebida fermentada de naranja el uso de los siguientes aditivos con la función de conservador:

Nº Codex	Nombre del aditivo	Límite máximo (mg/Kg)
200	Acido sórbico	250
202	Sorbato de potasio	250 (expresado como ácido sórbico)
201	Sorbato de sodio	250 (expresado como ácido sórbico)
204	Anhídrido sulfuroso	250 (expresado como SO2)

Cuando se utilice más de uno de estos aditivos la suma total de sus concentraciones no debe ser superior al límite máximo establecido para ninguno de ellos de acuerdo a lo establecido en el artículo 3.5.2. de este Reglamento.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nº INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Lím. Máx. (mg/kg)
355	Acido adípico	Productos de cervecería	Nse
300	Acido ascórbico (1-)	Productos de cervecería	40
300	Acido ascórbico (1-)	Sidras	Nse
330	Acido cítrico	Productos de cervecería	Nse
330	Acido cítrico	Sidras	Nse
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Productos de cervecería	40
574	Acido glucónico (d-), ácido dextrónico, ácido glicónico	Productos de cervecería	Nse
270	Acido láctico (l-) (d-) (dl-)	Productos de cervecería	Nse
296	Acido málico (dl-)	Productos de cervecería	Nse
296	Acido málico (dl-)	Sidras	Nse
353	Acido metatartárico	Sidras	Nse
200	Acido sórbico	Sidras	350
200	Acido sórbico	Bebida fermentada de naranja	250
334	Acido tartárico (l+-)	Sidras	Nse
406	Agar	Productos de cervecería	500
342ii	Amonio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, -(di) ortofosfato	Sidras	Nse
342i	Amonio, -(mono) fosfato de Fosfato monobásico de	Sidras	Nse
359	Amonio adipato de	Productos de cervecería	Nse
403	Amonio alginato de	Productos de cervecería	100
204	Anhídrido sullfuroso	Bebida fermentada de naranja	250 (expresado como SO2)
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Productos de cervecería	30
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Sidras	Lib. 35/Tot. 250
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Vinos	Lib. 35/Tot. 275
404	Calcio alginato de	Productos de cervecería	100
170	Calcio carbonato de	Sidras	Nse
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de	Sidras	Nse
482	Calcio estearoil-2- lactilato de	Productos de cervecería	Nse
578	Calcio gluconato de	Productos de cervecería	Nse
327	Calcio lactato de	Productos de cervecería	Nse
352	Calcio malato de	Productos de cervecería	Nse
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Sidras	Nse
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Productos de cervecería	Nse
341iii	Calcio, -(tri) fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Sidras	Nse
322	Lecitina	Productos de cervecería	Nse
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Productos de cervecería	Nse
440	Pectina	Productos de cervecería	Nse
357	Potasio adipato de	Productos de cervecería	Nse
402	Potasio alginato de	Productos de cervecería	100
303	Potasio ascorbato de	Sidras	Nse
303	Potasio ascorbato de	Productos de cervecería	40
228	Potasio bisulfito de	Sidras	Lib. 35/Tot. 350SO2
228	Potasio bisulfito de		Lib. 35/Tot. 275SO2
228	Potasio bisulfito de	Productos de cervecería	30 SO2
501ii	Potasio carbonato ácido, potasio bicarbonato	Sidras	Nse
501i	Potasio carbonato de	Sidras	Nse
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Sidras	Nse
202	Potasio, sorbato de	Bebida fermentada de naranja	250 (expresado como SO2)
201	Sodio, sorbato de	Bebida fermentada de naranja	250 (expresado como SO2)

-.-.-.-.-.-.-.

Capítulo XXVII
BEBIDAS ALCOHOLICAS DESTILADAS Y DE FANTASIA
Sección I
BEBIDAS ALCOHOLICAS DESTILADAS
Definiciones para bebidas alcohólicas destiladas.

Artículo 27.1.1. - Alcohol. Se reserva la denominación genérica de alcohol exclusivamente al «alcohol etílico» o «etanol», de fórmula química C2 H5 OH, obtenido por destilación-rectificación de mostos provenientes únicamente de materias primas de origen vegetal, de naturaleza azucarada o amilácea, que han sufrido la fermentación alcohólica.

Artículo 27.1.2. - Aguardiente o flema. La denominación genérica de aguardiente o flema se reserva exclusivamente para el producto de calidad potable y apto para la elaboración de bebidas alcohólicas destiladas, obtenido por destilación simple o por destilación y rectificación parcial selectiva a menos de 95ºGL de mostos provenientes únicamente de materias primas de origen vegetal, de naturaleza azucarada o amilácea, que han sufrido la fermentación alcohólica o de subproductos de la vinificación de frutas.

Artículo 27.1.3. - Bebida alcohólica destilada. La denominación genérica de bebida alcohólica destilada se reserva exclusivamente para el producto de calidad potable que se expende envasado directamente al público y es elaborado a partir de aguardientes y/o alcohol etílico, presentando características organolépticas que lo identifican.

Artículo 27.1.4. - El aguardiente o flema constituye un líquido incoloro, límpido, de olor y sabor característicos de las materias primas originales, con un coeficiente de impurezas superior a los 50 mg/ 100 ml. de alcohol anhidro, exento de sustancias tóxicas y extrañas a su producción y debe ser considerado un producto inter-

medio y no un producto terminado para su venta directa al público.

Disposiciones generales para bebidas alcohólicas destiladas.

Artículo 27.1.5. - El alcohol constituye un líquido incoloro, límpido, volátil, de olor y sabor característicos, de calidad potable, con una graduación mínima de 95º GL, un coeficiente de impurezas máximo de 50 mg/100 ml. de alcohol anhídro, exento de sustancias tóxicas y extrañas a su producción, siendo el único alcohol legalmente apto para la fabricación de bebidas destiladas.

Artículo 27.1.6. - Los métodos analíticos, el modo de expresar los resultados y las tolerancias permitidas son los especificados para la caracterización de alcoholes y bebidas destiladas en las leyes, decretos y reglamentaciones vigentes en la materia.

El tenor alcohólico de un líquido, está dado por el porcentaje en volumen de etanol puro a 15ºC de temperatura (% vol/vol a 15ºC), expresado en grados Gay Lussac (º GL).

El coeficiente de «impurezas», «congéneres» o «no alcohol» será la suma de ácidos volátiles expresados como ácido acético, aldehídos expresados como etanal, ésteres expresados como acetato de etilo, alcoholes superiores expresados como alcohol isobutílico y furfural, cada uno de ellos dado en miligramos por cien mililitros de alcohol etílico anhidro (100º GL) contenidos en el líquido alcohólico.

Artículo 27.1.7. - Comercialmente se distingue tres categorías de alcohol las que según sus respectivos grados de calidad, son: alcohol neutro o extrafino (coeficiente de impurezas menor a 10 mg/100 ml. de alcohol anhidro), alcohol especial (coeficiente de impurezas menor a 20 mg/100 ml. de alcohol anhidro) y alcohol común (coeficiente de impurezas entre 20 y 50 mg/ 100 ml. de alcohol anhidro).

Artículo 27.1.8. - Las características analíticas de las bebidas alcohólicas destiladas serán las siguientes:

Graduación alcohólica	máx. 50º GL
Coeficiente de impurezas en 100 ml. de alcohol anhidro	máx. 700 mg.
Furfural en 100 ml. de alcohol anhidro	máx. 4.0 mg.
Alcohol metílico	máx. 2.0 ml./litro

No obstante lo indicado en el artículo anterior, se aceptará el término de «aguardiente» para denominar algunas bebidas destiladas importadas, envasadas en origen y elaboradas a partir de frutas, por lo que se admitirá su comercialización siempre que respondan a las características organolépticas y analíticas típicas de las mismas y no sean similares a las estancadas.

Las bebidas alcohólicas destiladas extranjeras, deberán ser de venta libre en su país de origen y consideradas como genuinas por su correspondiente legislación.

Sección II
BEBIDAS ALCOHOLICAS DESTILADAS SIMPLES
Definiciones para bebidas alcohólicas destiladas simples.

Artículo 27.2.1. - Con la denominación genérica de bebidas alcohólicas destiladas simples se designan los productos obtenidos directamente de un único tipo de aguardiente, o por cortes de aguardientes de una misma clase, o de cortes de aguardientes con alcohol etílico, y que ha sido sometido a un proceso de elaboración e hidratación final para el ajuste del grado alcohólico.

Cuando su fabricación así lo requiera, será estacionada o añejada en recipientes de roble durante un tiempo determinado y puede ser edulcorada, aromatizada y/o coloreada con colorantes permitidos en la lista positiva de aditivos alimentarios, siempre que estos agregados no encubran las características organolépticas y analíticas típicas de los aguardientes originales, que son las únicas que le confieren identidad.

Artículo 27.2.2. - De acuerdo con las materias primas vegetales de las cuales provienen los aguardientes originales, las bebidas destiladas simples se clasifican en cuatro clases: de frutas, de caña de azúcar, de cereales y de plantas varias.

Artículo 27.2.3. - Con la denominación genérica de bebidas alcohólicas destiladas simples de frutas se designan las bebidas provenientes de la fermentación de frutas y la subsiguiente destilación de los vinos o de los productos de la vinificación.

Están comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

a) coñac;
b) brandy;
c) grappa;
d) pisco.

Artículo 27.2.4. - Coñac. Es el producto obtenido exclusivamente por destilación de mostos fermentados frescos de uva o de vinos naturales de uva, añejamiento mínimo de tres años en cascos de roble no mayores de 600 litros, que posee las características organolépticas propias de esta bebida y aptitud para el consumo.

Artículo 27.2.5. - Brandy (aguardiente de vino). Es el producto obtenido exclusivamente por destilación de vinos naturales de uva, añejamiento mínimo de tres años en cascos de roble no mayores de 600 litros, que posee las características organolépticas típicas de esta bebida y aptitud para el consumo.

Artículo 27.2.6. - Los brandies elaborados a partir de aguardientes provenientes de otras frutas diferentes a la uva, deben ser denominados con indicación precisa de la fruta de la cual proceden, distinguiéndose entre otros:

a) brandy de manzana (calvados, apple jack), es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados frescos de manzana, o sidras naturales, con adecuado estacionamiento en recipientes de roble;

b) brandy de cereza (cherry brandy, kirsch) es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de cereza, con o sin carozos;

c) brandy de ciruela (slivovitz, quetsch, mirabelle), es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de ciruela, con o sin carozos y por lo general añejado en recipientes de roble;

d) otros brandies, de durazno (peach brandy), de pera (pear brandy), de damasco (apricot brandy), son los productos obtenidos por destilación de mostos fermentados de durazno, pera o damasco, respectivamente.

Artículo 27.2.7. - Los brandies de frutas edulcorados con más de 25 gramos de azúcar por litro de bebida, serán clasificados como licores y deben especificar en sus etiquetas el término «licor».

Artículo 27.2.8. - Grappa (grappa, aguardiente de orujo, bagaciera, eau de vie de marc, marco). Es el producto obtenido por destilación directa de orujos y borras (subproductos de la vinificación de la uva), con posterior rectificación parcial selectiva de las flemas y que posee las características organolépticas típicas de esta bebida y aptitud para el consumo.

Artículo 27.2.9. - Pisco. Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de uvas especiales, generalmente en presencia de sus orujos y borras.

Artículo 27.2.10. - Con la denominación genérica de bebidas alcohólicas destiladas simples de la caña de azúcar se designan los productos obtenidos por destilación de mostos fermentados provenientes de jugos (guarapo), melados, melazas y azúcar crudo de caña de azúcar, o sus mezclas.

Están comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

a) ron;
b) caña.

Artículo 27.2.11. - Ron (rum, rhum). Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de jugos, melados, melazas y azúcar crudo de caña de azúcar, o sus mezclas con o sin agregados de vinazas, con un añejamiento mínimo de tres años en cascos de roble, no mayores de 600 litros, que posee las características organolépticas típicas de esta bebida y aptitud para el consumo.

Artículo 27.2.12. - Caña (aguardiente de caña, caninha, cachaza, tafia, branquiña, pinga). Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de jugos, melados, melazas y azúcar crudo de caña de azúcar, o sus mezclas, con o sin estacionamiento en recipientes de roble, que posee las características organolépticas propias de esta bebida y aptitud para el consumo.

Artículo 27.2.13. - Con la denominación genérica de bebidas alcohólicas destiladas simples de cereales se designan las bebidas obtenidas por destilación de mostos fermentados provenientes principalmente de cebada, cebada malteada, centeno, centeno malteado, maíz, trigo, sorgo o sus mezclas; admitiéndose en algunos casos el empleo de otros cereales y de papa.

Quedan comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

a) whisky;
b) vodka.

Artículo 27.2.14. - Whisky (Whiskey). Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de cereales total o parcialmente malteados y sus mezclas, cuando ha adquirido por añejamiento, por lo menos de 3 años en cascos de roble de capacidad no mayor de 600 litros, las características organolépticas propias de esta bebida y aptitud para el consumo.

Artículo 27.2.15. - Vodka. Es el producto obtenido por hidratación de alcoholes puros provenientes de la destilación-rectificación a no menos de 95º GL de mostos amiláceos fermentados y generalmente tratados con carbón activado, constituyendo una bebida incolora de mínimo aroma y sabor.

Artículo 27.2.16. - Con la denominación genérica de bebidas alcohólicas destiladas simples se designa a las bebidas obtenidas a partir de plantas varias, comprende las bebidas obtenidas por destilación de mostos fermentados provenientes de diversas especies vegetales, o sus mezclas.

Quedan comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

a) tequila;
b) arac.

Artículo 27.2.17. - Tequila (Mezcal). Es el producto obtenido por destilación en alambique del jugo fermentado de ciertas variedades de ágaves, pudiendo ser o no añejado en recipientes de roble.

Artículo 27.2.18. - Arac (Arrack). Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de arroz, jugo de palma y melazas de caña de azúcar, pudiendo ser o no aromatizado (con piña, catecú o cortezas aromáticas) y añejado.

Disposiciones particulares para bebidas alcohólicas destiladas simples.

Artículo 27.2.19. - Las bebidas que se detallan deben satisfacer las siguientes características:

	Graduación alcohólica	Coeficiente de congéneres en 100 ml. de alcohol anhidro	Extracto seco
Coñac	mín. 35ºGL	mín. 150 mg.	máx. 15 g/l
Brandy	mín. 35ºGL	mín. 100 mg.	máx. 30 g/l
Grappa	mín. 35ºGL	mín. 150 mg.	máx. 10 g/l
Pisco	mín. 35ºGL	mín. 150 mg.	máx. 10 g/l
Ron	mín. 38ºGL	mín. 100 mg.	máx. 10 g/l
Caña	mín. 38ºGL	mín. 100 mg.	máx. 10 g/l
Whisky	mín. 40ºGL	mín. 100 mg.	máx. 3.5 g/l
Vodka	mín. 40ºGL	mín. 50 mg.	máx. 3.0 g/l

Artículo 27.2.20. - En la elaboración de grappa nacional, se admitirá el corte de las flemas de orujos y borras con alcohol potable, siempre que el producto posea las características organolépticas y analíticas típicas de la bebida.

Artículo 27.2.21. - Comercialmente se conocen rones extranjeros del tipo llamado «liviano», «suave» o «blanco» como resultado de las técnicas de elaboración empleadas, tratamiento con carbón activado y breve o nulo añejamiento en madera, que tienen poco color o incluso son incoloros, poseen tenue aroma y sabor, muy bajo coeficiente de congéneres (20 - 50 mg/100 ml. de alcohol anhidro) y mínimo extracto.

Estos tipos de ron podrán ser declarados similares a la caña de producción nacional por las autoridades competentes, cuando no alcancen a poseer las mínimas características organolépticas y analíticas típicas que corresponden a los rones genuinos, a pesar de ser denominados «rones» en su país de origen.

Artículo 27.2.22. - En la elaboración de vodka nacional, se admite el uso de alcohol potable, tratado con carbón activado, siempre que el producto posea las características organolépticas y analíticas típicas de la bebida y aptitud para el consumo.

Sección III
BEBIDAS ALCOHOLICAS DESTILADAS COMPUESTAS
Definiciones para bebidas alcohólicas destiladas compuestas.

Artículo 27.3.1. - Con la denominación genérica de bebidas alcohólicas destiladas compuestas se designan los productos obtenidos por destilación o redestilación de alcohol o de aguardiente sobre materias vegetales aromatizantes; o por infusión, maceración o percolación de alcohol o aguardientes con dichas materias; o por agregado de infusiones, maceraciones o extractos naturales de dichas materias al alcohol o aguardientes, pudiendo ser o no añejado, edulcorado y/o coloreado.

De acuerdo con los métodos de elaboración seguidos o a las características organolépticas y analíticas particulares que poseen o las prácticas corrientes de su consumo, las bebidas alcohólicas destiladas compuestas, se pueden clasificar en:

a) secas;
b) licores;
c) aperitivos;
d) mezclas;
e) misceláneas.

Artículo 27.3.2. - Con la designación genérica de bebidas alcohólicas compuestas secas se designan las bebidas que contienen menos de 15 g. por litro de azúcares totales expresados en sacarosa.

Están comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

a) ginebra;
b) gin;
c) aquavit;
d) zubróuka.

Artículo 27.3.3. - Ginebra. Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de cereales junto con bayas de enebro, con o sin añejamiento, que presenta las características organolépticas propias de esta bebida.

En la elaboración de la ginebra nacional se admite su preparación a partir de infusión o maceración de bayas de enebro en alcohol, o por agregado de extractos naturales de bayas de enebro al alcohol.

Artículo 27.3.4. - Gin. Es el producto obtenido por la redestilación de alcohol neutro al cual se le ha agregado además de bayas de enebro, semillas de coriandro, raíz de angélica, cáscara de naranja, corteza de casia u otros o por destilación del alcohol a través de esas mismas materias vegetales aromatizantes, que presenta las características organolépticas propias de esta bebida.

En la elaboración de gin nacional, se admite su preparación a partir de infusión o maceración de materias vegetales aromatizantes en alcohol neutro, o por agregado de extractos naturales aromatizantes al alcohol neutro.

De acuerdo con su contenido en azúcar, se distingue dos tipos principales: «London Dry Gin» o Gin «seco» o el «Old Tom Gin» o Gin «dulce» que puede contener como máximo 15 g. de azúcar por litro de agua.

Artículo 27.3.5. - Aquavit (Akvavit). Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de cereales o de papas aromatizado principalmente con semillas de alcaravea, pudiéndose emplear además otras materias vegetales aromatizantes.

Se admite su elaboración a partir de infusión o maceración de materias aromatizantes en alcohol, o por agregado de extractos naturales al alcohol.

Artículo 27.3.6. - Zubrovka (Subrowska). Es el producto obtenido por aromatización de vodka con hierbas, que le confieren tinte amarillento, sabor ligeramente amargo y suave aroma, que lo distinguen del vodka.

Artículo 27.3.7. - Con la denominación genérica de licores (cordiales o elixires) se designa las bebidas alcohólicas destiladas compuestas que contienen más de 25 gramos por litro de azúcares totales expresados en sacarosa. Podrán edulcorarse con sacarosa, glucosa, fructosa, miel o sus mezclas.

Artículo 27.3.8. - De acuerdo con las principales materias vegetales aromatizantes que le confieren sus características organolépticas particulares, o los aguardientes originales de los cuales provienen, se pueden clasificar en licores de frutas, de plantas, de bebidas destiladas típicas, o licores varios.

Artículo 27.3.9. - Con la denominación genérica de licores de frutas se designan los productos obtenidos a partir de maceraciones, infusiones o extractos naturales de durazno, ciruela, damasco, naranja, frutilla, frambuesa, cereza, guinda, banana, etc., en alcohol o aguardiente.

Están comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

a) apricot;
b) prunelle;
c) cherry;
d) peach;
e) marrasquino;
f) curazao;
g) triple sec. Casis;
h) guindado.

Artículo 27.3.10. - Con la denominación genérica de licores de plantas se designan los productos obtenidos a partir de semillas, flores, raíces o hierbas, por lo general maceradas en alcohol neutro o en aguardiente vínico y luego edulcorados, pudiendo o no ser coloreados y/o añejados.

Están comprendidas bajo esta denominación las siguientes variedades:

a) anís;
b) licor de café;
c) kummel;
d) licor de menta;
e) peperina;
f) licor de cacao;
g) licor de nuez;
h) licor de vainilla;
i) licor de rosa;
j) licor de violeta.

Artículo 27.3.11. - Con la denominación genérica de licores de bebidas destiladas típicas se designan los productos obtenidos a partir de bebidas destiladas terminadas y edulcorados generalmente con miel, pudiendo ser ligeramente aromatizados pero sin encubrir las características organolépticas de la bebida original.

Están comprendidas bajo esta denominación las siguientes variedades:

a) cremas de whisky;
b) arak punsch;
c) licor de brandy;
d) grappa con miel.

Artículo 27.3.12. - Con la denominación genérica de licores varios se designan a los productos obtenidos a partir de un aguardiente con agregados diversos.

Están comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

a) licor de huevo;
b) licor de leche.

Disposiciones particulares para bebidas alcohólicas destiladas compuestas.

Artículo 27.3.13. - Según el grado de edulcoración que posean expresado en gramos por litro de azúcares totales, los licores se clasifican en:

Secos	entre 25 y 50 g/l
Dulces	entre 51 y 150 g/l
Finos	entre 151 y 300 g/l
Cremas	más de 300 g/l
Escarchados	presentan azúcar cristalizado

Sección IV
APERITIVOS, MEZCLAS Y BEBIDAS DE FANTASIA
Definiciones para aperitivos, mezclas y bebidas de fantasía.

Artículo 27.4.1. - Con la denominación genérica de aperitivos (amargos, fernets, bitters) se designan los productos obtenidos por destilación, infusión o maceración de materias vegetales en alcohol, que contiene mezclas de compuestos amargos provenientes de naranjas amargas, enebro, genciana, quina, angostura, casia, jenjibre, cálamo, clavo, pitanga y otras de uso permitido. Por lo general se beben en mezclas (cocteles) con otras bebidas alcohólicas a las que comunican su sabor particular, o solas, pero usualmente rebajadas con agua carbonatada y se les suele atribuir la propiedad de estimular el apetito.

Su extracto seco no será inferior a 15 gramos por litro y la graduación alcohólica no será menor de 20ºGL.

Artículo 27.4.2. - Se entiende por mezclas los productos obtenidos a partir de mezclas en determinada proporción de diversas bebidas alcohólicas destiladas, con o sin agregado de jugos de frutas, o extractos vegetales permitidos, que se expenden ya preparados.

Se distingue principalmente el coctel (martini, manhattan, daiquiri, margarita, whisky sour, piña colada, etc.), el ponche que por lo general es mezcla aromática de bebidas destiladas y vinos, y el grog que es similar al ponche, pero usualmente se toma rebajado con té o agua caliente.

Artículo 27.4.3. - El término de misceláneas o bebidas de fantasía comprende los productos que no responden a las anteriores categorías, preparados con alcohol, aguardiente o mezcla de ambos y aromatizados con esencias o extractos naturales debiendo ser edulcorados por encima de 25 gramos por litro de azúcares totales expresados en sacarosa.

Sección V
DISPOSICIONES GENERALES PARA BEBIDAS ALCOHOLICAS DESTILADAS

Artículo 27.5.1. - En la elaboración de bebidas alcohólicas destiladas está permitido el uso de las siguientes prácticas y productos:

a) los cortes de aguardientes de su misma clase entre sí y de aguardientes y alcohol;
b) la redestilación de alcohol o de aguardiente;
c) el tratamiento con carbón activado;
d) la filtración con elementos inocuos autorizados;
e) la clarificación con productos inocuos permitidos;
f) la refrigeración y el calentamiento;
g) el añejamiento natural en recipientes de madera;
h) la coloración con caramelo y colorantes autorizados;
i) la edulcoración con sacarosa, jarabes de fructosa, glucosa, miel, etc. y sus mezclas;
j) la maceración, infusión, digestión o percolación con materias vegetales permitidas;
k) la aromatización por agregado de esencias o extractos vegetales permitidos,
l) la hidratación con agua destilada, deionizada o potable;
m) la acidificación, neutralización y estabilización con aditivos alimentarios de la lista general de aditivos alimentarios.

Artículo 27.5.2. - Las prácticas de aromatizar, edulcorar, etc. no tendrán como fin ocultar malas prácticas de producción.

Artículo 27.5.3. - Sin perjuicio de lo establecido como práctica de elaboración y parámetros analíticos de todas las bebidas destiladas en el presente reglamento, los apartamientos podrán ser considerados por las autoridades competentes.

Artículo 27.5.4. - Queda expresamente prohibido en la elaboración de bebidas alcohólicas destiladas, el uso de alcohol etílico denaturalizado bajo cualquier forma, el de calidad industrial («mal gusto»), el obtenido por síntesis química, el proveniente de hidrólisis de la celulosa o de residuos industriales de la madera y el alcohol anhidro o absoluto.

Artículo 27.5.5. - Queda prohibida la fabricación, tenencia o expendio de la bebida alcohólica destilada denominada Ajenjo, sus similares o imitaciones. Igualmente, queda prohibida la mención en los rótulos o publicidad de cualquier tipo, del término «ajenjo» o similares en cualquier idioma, o de referencias directas o indirectas al ajenjo, sus componentes esenciales, o sus derivados.

Artículo 27.5.6. - En los rótulos y en la publicidad de las bebidas alcohólicas destiladas, queda prohibida la mención de calificativos o términos que atribuyan propiedad terapéutica a las mismas, tales como: «reconstituyente», «tónico», «estomacal», «digestivo», «fortificante», «estimulante», etc.

Cuando se emplearan indicaciones que se refieran a dichas propiedades, las bebidas serán consideradas «especialidades farmacéuticas» y como tales, deben tener aprobación de las autoridades sanitarias competentes.

Artículo 27.5.7. - En los rótulos de los envases de bebidas alcohólicas destiladas, queda prohibida toda mención que induzca a engaño al consumidor respecto a la naturaleza, origen y calidad del producto e incluirse el grado alcohólico real G.L. y Nº de caracterización de ANCAP.

Artículo 27.5.8. - Serán consideradas no aptas para el consumo y penadas con decomiso y aplicación de las multas que correspondan, las bebidas alcohólicas destiladas que contengan:

- Acidez libre calculada en ácido acético, superior a 1.5 g. por litro.
- Coeficiente de congéneres (suma de ácidos, ésteres, aldehidos, furfural y alcoholes superiores), superior a 700 mg. por 100 ml. de alcohol anhidro.
- Furfural en proporción mayor a 4.0 mg. por 100 ml. de alcohol anhidro.
- Alcohol metílico superior a 2.0 ml. por litro de producto.
- Hidrocarburos, sus derivados o cualquier sustancia empleada oficialmente como desnaturalizante de alcoholes.
- Compuestos químicos de cualquier naturaleza que se consideren tóxicos o nocivos para la salud, o que sean extraños a la composición normal de la bebida en tenores cuantificables por litro de producto.
- Acido cianhídrico en cantidad superior a 50 mg. por litro de producto.
- Plomo y arsénico que excedan en conjunto de 1.0 mg. por litro de producto o cobre y zinc en cantidad superior a 40 mg. por litro.
- Esencias, extractos o materias aromatizantes que contengan sustancias tóxicas.
- Edulcorantes artificiales.
- Materias colorantes no autorizadas.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nº INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Lím. Máx. (mg/kg)
334	Acido tartárico (l+-)	Aperitivos	Nse
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Aperitivos	Nse
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Aperitivos	Nse
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Aperitivos	Nse
336ii	Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Aperitivos	Nse
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Aperitivos	Nse
337	Potasio y sodio tartrato	Aperitivos	Nse
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Aperitivos	Nse
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Aperitivos	Nse
414	Goma arábiga	Aperitivos	Nse
415	Goma xántica	Aperitivos	Nse

.-.-.-.-.-.-.-.

Capítulo XXVIII
HELADOS
Sección I
DEFINICIONES

Artículo 28.1.1. - Helado. Es el producto obtenido por congelación y agitación simultánea de mezclas líquidas cuyos ingredientes principales son leche, derivados lácteos, agua y edulcorantes nutritivos naturales.

Artículo 28.1.2. - Mezclas para helados. Son los productos que se destinan a la fabricación de helados.

Artículo 28.1.3. - Tortas Heladas, Cassattas, Bombones Helados, Sandwiches, Conos y otras especialidades heladas con denominaciones específicas. Son los productos elaborados en base a helados que se presentan bajo diferentes formas físicas y que incluyen además uno o más ingredientes que sin formar parte de la masa del helado, intervienen en su presentación.

Artículo 28.1.4. - Helados mixtos y helados triples. Son los helados mezcla de dos o tres sabores, de cualesquiera de los tipos mencionados.

Sección II
DISPOSICIONES GENERALES PARA HELADOS

Artículo 28.2.1. - Los helados se presentan como alimentos sólidos, semisólidos o pastosos, con una textura plástica que han de mantener hasta el momento de su entrega al consumidor final.

Artículo 28.2.2. - Queda prohibido emplear en la elaboración de helados:

a) Agua no potable;

b) Leche cuya acidez sea mayor a 0.18% (m/m) expresada en ácido láctico;

c) Crema de leche cuya acidez sea mayor a 0.20% (m/m) expresada en ácido láctico;

d) Sustancias grasas distintas a la grasa de leche (excepto las provenientes de huevos y cacao);

e) Ingredientes ineptos para uso alimentario.

Artículo 28.2.3. - Se admite el uso de los siguientes ingredientes complementarios: Huevos, yemas y claras frescas, refrigerados, congelados o en polvo, dulces, mermeladas, dulce de leche, chocolate, cacao, café, confituras, cereales y sus derivados, frutas confitadas, frutas y derivados, jugos de frutas y sus concentrados, (cualquiera de ellos puede ser fresco, congelado o esterilizado), frutos secos o deshidratados, miel, bebidas alcohólicas fermentadas y destiladas, yogur, quesos, proteínas de origen vegetal, sorbitol (en un máximo de 5% m/m), malto dextrinas, caseinatos, suero de leche, albúmina de leche y otros. Se puede incorporar además aditivos alimentarios de acuerdo a la lista positiva correspondiente. Todos los helados, cualquiera sea su tipo podrán contener aditivos colorantes y aromatizantes, con la excepción establecida en el artículo 28.3.7. y con los límites específicos indicados en la Lista de Asignación de Aditivos y sus límites a helados, Mezclas y Polvos para Preparar Helados (Anexo 2 del presente Decreto).

Artículo 28.2.4. - Sin perjuicio de las especificaciones para determinados tipos, los helados deberán cumplir con las siguientes especificaciones microbiológicas:

Escherichia coli ausencia en 1g.
Staphylococcus aureus máx. 1 x 10^2 ufc/g.

Sección III
DISPOSICIONES PARTICULARES PARA HELADOS

Artículo 28.3.1. - Los helados se clasifican de acuerdo a sus ingredientes en los siguientes tipos:

a) Helados crema (o cremas heladas);
b) Helados de leche;
c) Helados de frutas;
d) Helados de agua.

Artículo 28.3.2. - Helados de frutas. Son los elaborados en base a frutas o sus derivados (pulpas, cremogenados, disgregados), jugos y sus concentrados, agua y edulcorantes nutritivos naturales. Deben presentar la siguiente composición básica:

Frutas (Jugos o pulpas)
excepto frutas cítricas mín. 20% m/m.
Frutas cítricas
(si corresponde) mín. 10% m/m.
Sólidos totales mín. 24% m/m.

Artículo 28.3.3. - Helados de agua. Son los elaborados en base a agua, edulcorantes nutritivos naturales, y con aditivos saborizantes y colorantes naturales o sintéticos, pudiendo congelarse con o sin agitación simultánea. Deben contener un mínimo de sólidos totales del 24% (m/m).

Artículo 28.3.4. - Los helados crema tendrán la siguiente composición básica:

Grasa de leche mín. 6% m/m.
Sólidos no grasos de leche mín. 8% m/m.
Sólidos totales mín. 32% m/m.

Artículo 28.3.5. - Los helados de leche deben presentar la siguiente composición básica:

Grasa de leche mín. 2% m/m.
Sólidos no grasos de leche mín. 6% m/m.
Sólidos totales mín. 26% m/m.

Artículo 28.3.6. - Los helados crema y helados que contengan un mínimo de sólidos de yema de huevo de 1,5% (m/m) se designarán con el nombre correspondiente seguido de la expresión "con yema" u otra similar que haga referencia a la presencia de huevo.

Artículo 28.3.7. - Los helados denominados "de Chocolate" deberán contener un mínimo de 3% de sólidos de cacao, quedando prohibido para ellos el uso de aromas de cacao o chocolate. Los helados denominados "sabor a chocolate" deberán contener un mínimo de 1.5% de sólidos de cacao.

Artículo 28.3.8. - Los helados de crema (o crema helada) con frutas o helados de leche con frutas deben contener un mínimo de jugos o pulpa de fruta del 3% (m/m.).

Artículo 28.3.9. - Los helados crema y de leche deben pesar como mínimo 500 gramos por litro.

Artículo 28.3.10. - Los helados elaborados sin fruta, saborizados y coloreados con aditivos que las imiten deberán incluir en su rotulación la expresión "sabor a ...", señalando el nombre de la fruta imitada en caracteres de igual tamaño y realce; quedando prohibida cualquier representación gráfica relativa a frutas.

Artículo 28.3.11. - Cuando se emplee yemas o huevos congelados la temperatura de descongelación no debe ser mayor de 10ºC en la masa a descongelar. No se debe descongelar más que la cantidad requerida para la fabricación diaria.

Artículo 28.3.12. - Las mezclas para helados se presentan líquidas o en polvo, adecuadamente envasadas. Las mezclas destinadas a la fabricación de helados en máquinas elaboradoras-expendedoras se presentan en forma de líquidos.

Artículo 28.3.13. - Las mezclas lácteas deben ser pasterizadas con tratamiento térmico de 65ºC a 68ºC durante 30 minutos o de 80ºC durante 30 segundos o tratamientos equivalentes, a fin de garantizar la destrucción de cualquier tipo de microorganismos patógenos.

Artículo 28.3.14. - Las mezclas pasterizadas deberán mantenerse hasta su congelación a temperaturas inferiores a 4ºC. El tiempo de conservación de la mezcla antes de su congelación será de 72 horas como máximo.

Artículo 28.3.15. - Los helados pueden presentarse bajo diversas formas físicas, como tales o bañados en chocolate o símil chocolate, pudiendo rotularse con la forma de presentación (Barrita, Barra, Palito, Cono, Bombón, etc.), seguida del nombre correspondiente al tipo de helado de acuerdo al artículo 28.3.1.

Artículo 28.3.16. - Además de los requisitos generales, según el tipo de helado, se debe cumplir con las siguientes especificaciones microbiológicas:

a) Para helados de agua:
Aerobios mesófilos máx. 3 x 10^4 ucf/g.
Coliformes totales máx. 10/g.
b) Para helados crema y de leche
Aerobios mesófilos máx. 1 x 10^5 ucf/g.
Coliformes totales máx. 1 x 10^2/g.
c) Para helados de cualquier tipo que llevan como ingredientes productos no pasteurizados:
Aerobios mesófilos máx. 2 x 10^5 ucf/g.
Coliformes totales máx. 2 x 10^2/g.

Artículo 28.3.17. - Los ingredientes de las especialidades heladas pueden ser: bizcochuelo, masa de tortas, galletitas, waffles, barquillos, crema, dulces, merengues, chocolates en trozos, flanes o frutas. Pueden ser decorados o no con frutas secas, baños de chocolate o similar u otros productos alimenticios.

LISTA DE ASIGNACION DE ADITIVOS Y SUS LIMITES A HELADOS, MEZCLAS Y POLVOS PARA PREPARAR HELADOS.

Aditivo Nº INS	Aditivo FUNCION/Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
	1. Helados listos para consumo	
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		nse
334	Acido Tartárico	0.1
355	Acido Adípico	0.2
	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Nse
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0.1
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0.1
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	0.1
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0.1
337	Potasio y Sodio Tartrato	0.1
339i	Sodio-(mono) fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	0.2 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	0.2 (como P2O5)
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0.2 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio Ortofosfato	0.2 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Otofosfato	0.2 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0.2 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	0.2 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Difosfato. Sodio Difosfato	0.2 (como P2O5)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	0.2 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato. Sodio Pirofosfato	0.2 (como P2O5)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato. K Pirofosfato Neutro	0.2 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato. Calcio Bifosfato. Calcio Difosfato Diácido	0.2 (como P2O5)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato. Sodio Tripolifosfato	0.2 (como P2O5)
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato. Potasio Tripolifosfato	0.2 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	nse
304	Ascorbil Palmitato	0.02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0.05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0.05 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0.02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol BHA	0.02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0.01 sobre materia grasa*

* para productos que contienen aceites o grasas vegetales, excluyendo manteca de cacao

	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100i	Curcumina	0,015
101i	Riboflavina	nse
101ii	Riboflavina 5`-Fosfato de Sodio	nse
102	Tartrazina	0.015
110	Amarillo ocaso FCF, Amarillo Sunset	0.01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0.015
122	Azorrubina	0.005
123	Amaranto, Bordeaux S	0.01

124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0.01
127	Eritrosina	0.001
129	Rojo 40, Rojo Allura AC	0.015
131	Azul Patente V	0.015
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0.015
133	Azul Brillantina FCF	0.015
140(i)	Clorofila	nse
140(ii)	Clorofilina	nse
141(i)	Clorofila Cuprica	nse
141(ii)	Clorofilina Cuprica	nse
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0.01
150a	Caramelo I - Simple	nse
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	nse
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	nse
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	nse
153	Carbón Vegetal	nse
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	nse
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	nse
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0.002 (como Bixina)
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	nse
160d	Licopeno	0.015
160e	Beta-Apos-8`Carotenal	0.015
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8`-Carotenoico	0.015
161b	Luteina	0.015
162	Rojo de Remolacha, Betaina	nse
163(i)	Antocianinas	nse
171	Dióxido de Titanio	nse
	EMULSIONANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	nse
405	Propilenglicol Alginato	1.0
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0.5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0.5
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0.5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoesterato	0.5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0.5
473	Esteres de Ac. Grasos c/Sacarosa. Esteres grasos de la Sacarosa. SacaroEsteres	0.5
475	Esteres de Acidos Grasos con Poliglicerol	0.5
476	Poliglicerol Polirricinoleato. Esteres de poliglicerol y Ac. Ricinoleico Interesterificado	0.5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0.3
481i	Sodio Estearoil Lactato	0.5
482	Calcio Estearoil Lactato	0.5
491	Sorbitan Monoestearato	0.05
492	Sorbitan Triestearato	0.05
494	Sobitan Monoleato	0.05
495	Sorbitan Monopalmitato	0.05
	ESTABILIZANTES	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	nse
405	Propilenglicol Alginato	1.0
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0.5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0.5
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0.5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0.5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0.5
473	Est. Gr. de la Sacarosa, Sacaroesteres, Est. de Ac. Gr. c/sac.	0.5
475	Esteres de Ac. grasos con Poliglicerol	0.5
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. Ricinoleico interesterificado	0.5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0.3
481i	Sodio Estearoil Lactato	0.5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0.5
491	Sorbitan Monoestearato	0.05
492	Sorbitán Triestearato	0.05
494	Sorbitán Monooleato	0.05
495	Sorbitán Monopalmitato	0.05
	ESPESANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	nse
	AGENTE DE FIRMEZA/TEXTURIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	nse
341ii	Calcio-(di) Fosfato	0.2 (como PO205)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0.2 (como PO205)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, sodio Tripolifosfato	0.2 (como PO205)
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0.2 (como PO205)
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosf. Na Hexametafosfato	0.2 (como PO205)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0.2 (como PO205)
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	0.2 (como PO205)
	GELIFICANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	nse
	HUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	nse
	SECUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	nse
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0.0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	0.0035

2. Mezclas para preparar helados

Se admiten las mismas funciones que para 1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo.

3. Polvos para preparar helados

Se admiten las mismas funciones que para 1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo.

Se admite también el uso de antiaglutinantes como se indica a continuación.

	ANTIAGLUTINANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	nse
341iii	Calcio-(tri) Fosfato	1.0

-.-.-.-.-.-.-.

Capítulo XXIX
ALIMENTOS MODIFICADOS
Sección I
DEFINICIONES GENERALES

Artículo 29.1.1. - Con la denominación genérica de alimento modificado se designa todo alimento elaborado que ha sido preparado específicamente para atender los requerimientos especiales de un cierto tipo de consumidores. Difiere de sus similares de consumo corriente porque su contenido en uno o más nutrimentos ha sido especialmente regulado.

Artículo 29.1.2. - Se reconocen tres tipos de alimentos modificados; los alimentos fortificados o enriquecidos, los alimentos para usos dietéticos especiales o alimentos dietéticos y los alimentos de uso medicinal.

Artículo 29.1.3. - Alimento fortificado o enriquecido. Son los alimentos modificados a los cuales se ha incorporado expresamente uno o varios nutrimentos esenciales, tanto si están como si no están contenidos normalmente en el alimento, con el fin de prevenir o corregir la deficiencia demostrada de los mismos en la población o en grupos específicos de dicha población.

Artículo 29.1.4. - Alimentos para usos dietéticos especiales o alimentos dietéticos. Son los alimentos modificados destinados a atender necesidades dietéticas especiales de ciertos individuos, determinadas por condiciones físicas o fisiológicas y/o trastornos o enfermedades específicas.

Artículo 29.1.5. - Alimentos de uso medicinal. Son los alimentos modificados formulados especialmente para ser destinados a la alimentación exclusiva o parcial, de personas con capacidad limitada o deteriorada para ingerir, digerir, absorber o metabolizar alimentos corrientes y/o dietéticos o que tienen necesidades nutricionales incrementadas, deberán utilizarse exclusivamente bajo supervisión médica. Se excluye de este grupo los alimentos de uso parenteral.

Definiciones para alimentos modificados en su valor energético.

Artículo 29.1.6. - Alimentos hipocalóricos o bajos en calorías. Son los alimentos que proveen un máximo de 0.4 kcal. por gramo en el producto pronto para ser consumido.

Artículo 29.1.7. - Alimentos con calorías reducidas. Son los alimentos en los que la reducción del valor calórico es de al menos un tercio, cuando se compara con el alimento no modificado correspondiente.

Artículo 29.1.8. - Bebidas sin alcohol dietéticas. Son aquellas que tienen una densidad calórica máxima de 0.01 kcal. por mililitro.

Definiciones para alimentos modificados en su composición glucídica.

Artículo 29.1.9. - Alimentos hipoglucídicos o de bajo valor glucídico. Son los alimentos que contienen una cantidad de glúcidos asimilables que no sobrepasa en peso el 50% de la que poseen los alimentos no modificados correspondientes. Las mermeladas, compotas, jaleas, conservas de frutas, néctares, helados, postres, y otros productos similares, no deben contener más de 10% de glúcidos asimilables en el producto listo para consumir. Se entiende por glúcidos asimilables la diferencia entre el contenido de glúcidos totales y la fibra alimentaria.

Artículo 29.1.10. - Alimentos de bajo contenido en lactosa. Son aquellos que no contienen más del 5% del contenido de lactosa del alimento no modificado correspondiente.

Artículo 29.1.11. - Alimentos de contenido reducido en lactosa. Son los que contienen una cantidad de lactosa no superior al 30% de la que contienen los alimentos no modificados correspondientes.

Definiciones para alimentos modificados en su composición proteica.

Artículo 29.1.12. - Alimento hiperproteico. Es el que contiene una cantidad de proteínas de por los menos el doble de la que contienen los alimentos no modificados correspondientes. La relación entre el valor calórico de las proteínas y el valor calórico total del producto será superior o igual a 0.2. El cómputo químico de las proteínas del alimento no será menor

del sesenta por ciento de la proteína de referencia y la digestibilidad verdadera no será menor del 80% (Anexo I).

Artículo 29.1.13. - Alimento de alto contenido en gluten (pan, fideos, bizcochos y otros productos). Es el que ha sido elaborado con harinas disminuidas en su contenido de almidón, ya sea por extracción de este o por el agregado únicamente de gluten en polvo. No podrán ser adicionados de proteínas extrañas al gluten. Su contenido proteico será como mínimo del 20% del producto seco.

Artículo 29.1.14. - Harina o polvo de gluten. Es el producto desecado y pulverizado que se obtiene después de la eliminación de la casi totalidad del almidón de las harinas que lo contienen (trigo, centeno, etc.). Deberá contener como mínimo 12% de almidón y 10% de humedad a 100-105ºC.

Artículo 29.1.15. - Alimento exento de gluten. Es el que contiene como ingredientes trigo, centeno, cebada o avena o variedades cruzadas de esas especies a las cuales se ha quitado la totalidad del gluten o aquellos en que todos los ingredientes normalmente presentes y que contienen gluten han sido sustituidos por otros ingredientes que no contienen gluten. Son alimentos elaborados para satisfacer las necesidades de las personas que no toleran el gluten.

Artículo 29.1.16. - Se entenderá por gluten, a los efectos de las definiciones vinculadas, a la fracción prolamina que se encuentra en el trigo, cebada, centeno y avena o variedades cruzadas de esas especies y sus productos derivados, que el organismo de algunas personas no tolera.

Artículo 29.1.17. - Alimento de contenido reducido en nitrógeno (galletas, galletitas, harinas, pan, pastas). Es el que se le ha disminuido su contenido en nitrógeno hasta hacerlo inferior a 0.18 g. por 100 g. de alimento.

Definiciones para alimentos modificados en su composición lipídica.

Artículo 29.1.18. - Alimentos hipolipídicos o magros. Son los que contienen una cantidad de lípidos a lo sumo igual a la mitad de la que contienen los alimentos no modificados correspondientes, no siendo tal reducción en ningún caso obtenida por la adición de hidrocarburos al producto. Podrán ser restaurados con vitamina A en los casos específicos en que se considere necesario. No podrán ser nutricionalmente inferiores en otros componentes no lipídicos, a sus similares no modificados. Cuando los alimentos no modificados correspondientes sean de alto contenido graso (mayor o igual al 70% en materia grasa), se admitirá una reducción del contenido lipídico de, como mínimo el 30% para considerarlos como pertenecientes a esta categoría.

Artículo 29.1.19. - Alimento con contenido garantizado en triglicéridos de cadena mediana. Son los que contienen una cantidad de triglicéridos de cadena mediana de, como mínimo, el 90% del contenido total de lípidos. Este porcentaje podrá ser reducido al 80% en el caso de que el producto contenga una cantidad total de ácido linoleico y linolénico superior o igual al 10% del contenido total de ácidos grasos.

Artículo 29.1.20. - Triglicéridos de cadena mediana. Son los triglicéridos que contienen en su molécula ácidos grasos de 8, 10 o 12 átomos de carbono.

Artículo 29.1.21. - Alimentos con contenido garantizado en ácidos grasos esenciales. Son aquellos alimentos lipídicos o grasos que contienen por lo menos el 50% de sus ácidos grasos totales como ácidos linoleico y linolénico. Deberán contener como mínimo 1 mg. de vitamina E por gramo de ácidos grasos esenciales.

Definiciones para alimentos modificados en su composición mineral.

Artículo 29.1.22. - Alimento de bajo contenido en sodio. Son aquellos que contienen entre 40 y 120 mg. de sodio por 100 g. de producto listo para consumir.

Artículo 29.1.23. - Alimento de muy bajo contenido en sodio. Son aquellos que contienen menos de 40 mg. de sodio por 100 g. del producto listo para consumir.

Artículo 29.1.24. - Sal dietética baja en sodio. Son las mezclas salinas que por su sabor (sin agregado de aditivos aromatizantes), sean semejantes a la sal de mesa (cloruro de sodio) y cuyo contenido en sodio no podrá exceder 120 mg. de sodio por 100 g. del producto. Podrán estar constituidos por sales amónicas, potásicas, cálcicas, magnésicas, de los ácidos sulfúrico, adípico, glutámico, carbónico, láctico, clorhídrico, tartárico, acético, fosfórico, cítrico o sus mezclas.

Definiciones para alimentos para lactantes y niños de corta edad.

Artículo 29.1.25. - Lactantes. Son los individuos menores de 12 meses de edad.

Artículo 29.1.26. - Niños de corta edad. Son los individuos de 12 a 36 meses de edad.

Artículo 29.1.27. - Fórmula para lactantes. Es el producto basado en leche de vaca u otros animales y/o otros componentes comestibles de origen animal (incluido el pescado) o vegetal, que se considere adecuados para la alimentación de los lactantes, estando destinado a ser usado cuando sea necesario como sustitutivo de la leche humana en la satisfacción de las necesidades nutricionales de dichos lactantes. Podrán presentarse en forma líquida o polvo.

Artículo 29.1.28. - Fórmula a base de leche de vaca. Es la fórmula para lactantes en que la más del 90% de la proteína del alimento deriva de la leche de vaca.

Artículo 29.1.29. - Fórmula a base de soya. Es el alimento que no contiene leche de vaca, elaborado con proteína aislada de soya o harina de soya, con diversos agregados.

Artículo 29.1.30. - Fórmula de indicación especial. Es el alimento elaborado para satisfacer necesidades nutricionales o alimentarias propias de algunos grupos de lactantes que padecen trastornos o enfermedades diversas.

Artículo 29.1.31. - Alimentos complementarios para lactantes de seis meses y más y niños de corta edad. Son los alimentos diferentes de la leche humana o fórmulas para lactantes que se utilizan para la gradual adaptación de la alimentación de dichos niños a la alimentación del niño mayor o del adulto.

Definiciones para bebidas para deportistas.

Artículo 29.1.32. - Bebidas para deportistas. Son las bebidas destinadas a prevenir y reponer las pérdidas de agua y electrolitos, así como restablecer los depósitos de hidratos de carbono durante el ejercicio físico prolongado, conteniendo entre 50 y 100 g. de carbohidratos y entre 550 y 1750 mg. de sodio, por litro de agua.

Definiciones para alimentos adicionados de nutrientes.

Artículo 29.1.33. - Se define como alimento adicionado de nutrientes, al alimento al cual se ha incorporado expresamente una o varias vitaminas, y/o minerales, y/o L-aminoácidos, para satisfacer las necesidades nutricionales incrementadas por condiciones físicas, fisiológicas y/o patológicas particulares de determinadas personas. Estos alimentos podrán presentarse en su forma habitual, en polvos, en soluciones, comprimidos o cápsulas.

Sección II

DISPOSICIONES GENERALES

Disposiciones generales para alimentos modificados en su valor energético.

Artículo 29.2.1. - En el rótulo de los alimentos modificados en su valor energético deberá declararse éste, expresado en kcal por 100 g. o por 100 ml. o por l. de alimento listo para el consumo, según corresponda. Cuando el producto contenga edulcorantes artificiales, además de su declaración en la lista de ingredientes deberá declararse estos conforme a lo establecido en el artículo 29.2.5.

Artículo 29.2.2. - El contenido en proteínas, minerales, vitaminas y ácidos grasos esenciales de estos alimentos, deberá ser el mismo que el alimento no modificado correspondiente.

Artículo 29.2.3. - Se admite el uso de edulcorantes artificiales en las siguientes condiciones: Edulcorante

Límite máximo en mg/100 g. o 100 ml.

	En alimento listo para consumir	En bebidas dietéticas sin alcohol	En goma de mascar
Aspartamo	500	100	1000
Sacarina	20	15	-
Ciclamato	100	100	-

Disposiciones generales para alimentos modificados en su composición glucídica.

Artículo 29.2.4. - En la rotulación de los alimentos modificados en su composición glucídica debe declararse el porcentaje de glúcidos, el que debe corresponder sólo a glúcidos asimilables. Además cuando se agrega al producto fructosa o polialcoholes, la naturaleza y la cantidad de cada una de esas sustancias debe ser detallada en la indicación de glúcidos asimilables con la ayuda de una fórmula como: «X g de ......, y Y g de .....».

Artículo 29.2.5. - En el rótulo de estos alimentos deben figurar además las siguientes advertencias específicas:

a) incluir la cantidad diaria prescripta por el médico;

b) cuando el producto contiene polialcoholes, la advertencia específica deberá incluir además la expresión «puede tener efectos laxantes»;

c) cuando el producto contiene sacarina, deberá contener la expresión «contiene sacarina»;

d) cuando el producto contiene ciclamato deberá incluir la expresión «contiene ciclamato, en caso de uso prolongado consulte a su médico»;

e) cuando el producto contiene aspartamo deberá incluir la expresión «contiene aspartamo, no debe usarse en pacientes con fenilcetonuria, pues contiene fenilalanina».

Artículo 29.2.6. - Cuando el producto está dividido en varias unidades para el consumo, en su envase se debe indicar la cantidad de glúcidos asimilables presentes en cada unidad, expresada en gramos.

Artículo 29.2.7. - En la rotulación y en la propaganda de estos alimentos queda prohibida toda alusión directa a la diabetes y/o a los diabéticos.

Artículo 29.2.8. - En la rotulación de alimentos delactosados debe figurar el contenido máximo de lactosa y de galactosa, expresado en mg. por 100 g. o 100 ml. del producto.

Disposiciones generales para alimentos modificados en su composición proteica.

Artículo 29.2.9. - Los derivados proteínicos utilizados para modificar el contenido proteico de los alimentos hiperproteicos podrán ser de origen vegetal o animal o bien mezclas de ambos tipos. Estos derivados deberán responder a las siguientes condiciones:

a) los de origen vegetal tendrán como mínimo un 35% de contenido proteico sobre base seca;

b) los de origen animal tendrán como mínimo un 60% de contenido proteico sobre base seca;

c) el contenido de agua a 100 - 105ºC en ambos tipos no excederá de 8%;

d) el contenido de ácidos nucleicos será menor del 2%.

Artículo 29.2.10. - Se permite el agregado de aminoácidos esenciales a alimentos hiperproteicos o de alto contenido en gluten. A tales efectos se puede incorporar: L-isoleucina, L-leucina, L-lisina, L-cistina, DL-metionina,L-fenilalanina, L-tirosina, L-treonina, L-triptofano y L-valina como clorhidrato. El cómputo químico de la proteína del alimento adicionado de aminoácidos esenciales no será inferior al 60% de la proteína de referencia y su digestibilidad verdadera no será menor del 80% (Anexo I).

Artículo 29.2.11. - Los alimentos exentos de gluten, que se empleen en sustitución de alimentos básicos importantes, tales como harina o pan, deberán suministrar la misma cantidad de vitaminas y minerales que los alimentos originales en cuya sustitución se emplean.

Artículo 29.2.12. - La rotulación de alimentos hiperproteicos y de alto contenido en gluten debe mencionar las características del producto utilizando la mención «hiperproteico» y «de alto contenido en gluten» en el caso que corresponda.

Artículo 29.2.13. - En la rotulación de los alimentos exentos de gluten se podrá incluir que «no contienen gluten» y utilizar el símbolo internacional del celíaco. Cuando un alimento contenga en su composición sólo cereales naturalmente exentos de gluten, podrá rotularse como «naturalmente exento de gluten». Cuando un alimento rotulado «exento de gluten» contenga almidón, deberá declararse en la rotulación la fuente del mismo.

Artículo 29.2.14. - En la rotulación de alimentos de contenido reducido en nitrógeno, se deberá indicar:

a) «alimento de bajo contenido en proteínas»;

b) «incluir en la cantidad diaria prescripta por el médico»;

c) el contenido de nitrógeno, sodio y potasio en unidades del sistema métrico por 100 g. de alimento.

Disposiciones generales para alimentos modificados en su composición mineral.

Artículo 29.2.15. - Los alimentos con contenido de sodio bajo o muy bajo, se rotularán con la denominación del alimento de que se trata seguido en la indicación «bajo en sodio» o «muy bajo en sodio» según corresponda.

Artículo 29.2.16. - Todos los alimentos mencionados en esta sección deberán declarar en la rotulación el contenido total de sodio y de potasio en mg por 100 g. del producto a ser usado.

Disposiciones generales para alimentos fortificados o enriquecidos.

Artículo 29.2.17. - La elaboración, distribución o comercialización de alimentos fortificados o enriquecidos, solo se podrá realizar en los casos previstos por el presente título y cuando el Ministerio de Salud Pública así lo establezca para situaciones concretas con el fin de corregir déficit nutricionales en grandes sectores de la población, en los casos que se presenten algunas de las circunstancias citadas a continuación:

a) cuando, a juicio de la autoridad nacional competente en materia de nutrición, el consumo de alimentos «per capita» señale un déficit en el aporte de un nutrimento, para cubrir la necesidad diaria de ingesta del mismo en los diferentes grupos de edad;

b) cuando los estudios clínico - nutricionales realizados por los organismos competentes en nutrición, detecten déficits nutricionales factibles de ser corregidos con alimentos enriquecidos.

Artículo 29.2.18. - La elección del alimento a fortificar y la fijación de las características del producto resultante se determinarán con el asesoramiento de la autoridad competente, la que deberá atender los siguientes aspectos:

a) el alimento a fortificar deberá ser un alimento de consumo universal y uniforme por la población objetivo, no pudién-

dose fortificar alimentos cuyo consumo regular y/o excesivo pueda perjudicarla;

b) la sustancia o producto de fortificación, ya se trate de un material natural o un compuesto químico definido, deberá garantizar, que el contenido y biodisponibilidad del nutrimento adicionado en el momento del consumo del alimento, sea la garantizada en la rotulación, no debiendo modificar desagradablemente las características sensoriales del alimento.

Artículo 29.2.19. - La fortificación o el enriquecimiento de alimentos se regulará por leyes y reglamentos específicos para cada situación particular y en los casos previstos en este título.

Disposiciones generales para alimentos de uso medicinal.

Artículo 29.2.20. - La formulación de los alimentos de uso medicinal deberá estar basada en principios médicos y nutricionales válidos debiendo existir pruebas científicas de que la utilización de los mismos es beneficiosa en la satisfacción de las necesidades nutricionales de las personas a las que están destinados, sin producir daño a la salud de las mismas.

Artículo 29.2.21. - En la rotulación de estos alimentos, además de lo establecido en las disposiciones generales de rotulación, se deberá consignar:

a) la cantidad de energía expresada en kcal. y la composición detallada en todos los nutrimentos en unidades del sistema métrico por 100 g. o 100 ml. del alimento listo para consumir; se admite además, expresar estos contenidos por cada cantidad del alimento cuyo consumo se sugiera;

b) el contenido en vitaminas y minerales deberá ajustarse a lo establecido en el anexo correspondiente de este Capítulo para edades mayores de 36 meses y a lo establecido en el artículo 29.2.27. para lactantes y niños de corta edad;

c) el contenido en aminoácidos esenciales y no esenciales y/o ácidos grasos esenciales y no esenciales en mg. por 100 g. de alimento listo para consumir, cuando así se establezca, a propuesta de la Comisión Técnica Asesora establecida por el artículo 4º del decreto 95/994, de 2 de marzo de 1994; se admite además, expresar estos contenidos por cada cantidad del alimento cuyo consumo se sugiere;

d) el origen animal o vegetal de las proteínas o de los hidrolizados de proteínas;

e) los alimentos de uso medicinal cuyas características esenciales entrañen la modificación del contenido o de la naturaleza de las proteínas, de las grasas, o de los glúcidos, deberán llevar una descripción de dicha modificación e información sobre el perfil de aminoácidos, ácidos grasos o glúcidos según proceda;

f) se dará información sobre la osmolalidad, osmolaridad, equilibrio ácido - base y viscosidad, cuando así se establezca, a propuesta de la Comisión Técnica Asesora;

g) instrucciones apropiadas para la preparación y utilización del alimento así como sobre su almacenamiento y conservación una vez abierto el envase.

Artículo 29.2.22. - En la rotulación deberá figurar las siguientes advertencias específicas:

a) la declaración «utilícese exclusivamente por orden médica» que deberá estar impresa con letras destacadas mayores de 2 mm. y separadas de toda otra información;

b) la declaración de que el alimento no debe utilizarse por vía parenteral, con iguales características que la anterior;

c) la declaración que indique si el producto está destinado a ser la única fuente de nutrición del paciente, si correspondiere;

d) cuando la ingestión del alimento de uso medicinal pueda constituir un peligro para la salud de las personas no afectadas por la enfermedad, trastorno o condición médica para cuyo tratamiento esté destinado dicho alimento, se deberá consignar dicha circunstancia en la rotulación;

e) la declaración completa de las precauciones necesarias, los efectos colaterales y las contraindicaciones conocidos y las interacciones con medicamentos a que pueda dar lugar el alimento de uso medicinal en cuestión;

f) si el alimento ha sido formulado para personas de determinada edad debe incluirse una declaración bien visible que así lo indique.

Artículo 29.2.23. - En la rotulación de alimentos de uso medicinal se prohíbe hacer declaraciones relativas al tratamiento de trastornos o condiciones médicas específicas.

Disposiciones generales para alimentos para lactantes y niños de corta edad.

Artículo 29.2.24. - Estos alimentos deberán ser nutricionalmente adecuados para fomentar el crecimiento y desarrollo normales, cuando se usan de acuerdo con las instrucciones correspondientes. Cuando están en forma líquida pueden usarse directamente o bien diluidos con agua. La forma en polvo necesita agua para la preparación.

Artículo 29.2.25. - Deberá aportar cada 100 ml. del producto listo para consumir en su dilución normal, no menos de 65 kcal. y no más de 75 kcal. En las fórmulas para prematuros se admitirá hasta 85 kcal. por 100 mililitros, en su dilución normal.

Artículo 29.2.26. - La publicidad y comercialización de estos alimentos deberá realizarse de acuerdo al Código Internacional de Comercialización de sucedáneos de la leche materna de OMS/UNICEF.

Artículo 29.2.27. - La fórmula para lactantes deberá contener por cada 100 kcal. utilizables, ingeridas, las cantidades de vitaminas, minerales, colina, proteínas, grasa y ácido linoleico que se establece a continuación:

VITAMINAS	Cantidades por 100 kcal. disponibles	
	Mínima	Máxima
Vitamina A	75 ug (*); 250 U.I. (**)	150 ug; 500 U.I.
Vitamina D	40 U.I.	80 U.I.
Vitamina C	8 mg	N.E. (***)
Tiamina	40 ug	N.E.
Riboflavina	60 ug	N.E.
Nicotinamida	250 ug	N.E.
Vitamina B6(****)	35 ug	N.E.
Acido fólico	4 ug	N.E.
Acido pantoténico	300 ug	N.E.
Vitamina B12	0.15 ug	N.E.
Vitamina K1	4 ug	N.E.
Biotina	1.5 ug	N.E.
Vitamina E	0.7 U.I./g. de ácido linoleico, pero en ningún caso menos de 0.7 U.I./100 kcal. utilizables	

(*) equivalente de retinol

(**) Unidades Internacionales

(***) No especificado

(****) Las fórmulas que contengan más de 1.8 g. de proteínas por cada 100 kcal. utilizables, contendrán como mínimo 15 ug de Vitamina B6 por gramo de proteína.

MINERALES	Cantidades por 100 kcal. disponibles	
	Mínima	Máxima
Sodio (Na)	20 mg	60 mg
Potasio (K)	80 mg	200 mg
Cloruro (CI)	55 mg	150 mg
Calcio (Ca) (*)	50 mg	N.E. (**)
Fósforo (P)	25 mg	N.E.
Magnesio (Mg)	6 mg	N.E.
Hierro (Fe)	1 mg	N.E.
Iodo (I)	5 ug	N.E.
Cobre (Cu)	60 ug	N.E.
Zinc (Zn)	0.5 mg	N.E.
Manganeso (Mn)	5 ug	N.E.
Colina	7 mg	N.E.
Proteínas	1.8 g (***)	4 g
Grasas	3.3 g	6 g
Acido linoleico	300 mg	N.E.

(*) La relación Ca:P no será menor de 1.2 ni mayor de 2.0

(**) No especificado

(***) La calidad nutricional de la proteína deberá ser por su composición en aminoácidos esenciales y digestibilidad, adecuada a las necesidades nutricionales del lactante de forma de asegurar el nivel recomendado de ingesta proteica.

Artículo 29.2.28. - En el caso de que la fórmula tenga como fuente proteica la proteína de la soya es obligatorio el enriquecimiento con L-metionina para lograr un cómputo de este aminoácido de 100.

Artículo 29.2.29. - La fórmula podrá contener otros nutrimentos en forma opcional cuando la necesidad de dichos nutrimentos esté científicamente documentada y sea aprobada.

La fórmula podrá contener asimismo como ingrediente almidones modificados, con las siguientes concentraciones máximas:

Fórmulas para lactantes a base de aminoácidos	25 g/Kg
Fórmulas para lactantes a base de productos hidrolizadas	25 g/Kg
Fórmulas para lactantes a base de soya	5 g/kg

Artículo 29.2.30. - Las vitaminas y minerales adicionadas a la fórmula para lactantes deben ser seleccionas de la lista de vitaminas y sales minerales para uso en alimentos para lactantes.

Artículo 29.2.31. - Las cantidades de sodio y potasio derivadas de la adición de vitaminas y/o minerales, deberán estar entre los límites para dichos nutrimentos establecidos en los artículos correspondientes.

Artículo 29.2.32. - Una vez preparado, según las instrucciones para su uso dadas en la rotulación, el producto deberá quedar exento de grumos o partículas gruesas, para que pueda ser administrado mediante una tetina de goma o de plástico.

Artículo 29.2.33. - El alimento y sus componentes no podrán ser tratados con radiaciones ionizantes.

Artículo 29.2.34. - El alimento no podrá contener residuos de hormonas ni de antibióticos determinados mediante métodos convenidos de análisis y estará exento de otros contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas.

Artículo 29.2.35. - El alimento solo podrá contener los aditivos permitidos para fórmulas para lactantes establecidos en el anexo II del Capítulo.

Artículo 29.2.36. - El alimento se envasará en recipientes que preserven las cualidades higiénicas o de otra índole, del mismo. Los recipientes, incluidos los materiales de envase, sólo serán de sustancias inocuas y adecuadas al uso que se destinan.

Artículo 29.2.37. - La rotulación deberá suministrar la siguiente información:

a) la cantidad de energía expresada en kcal. y la composición detallada en todos los nutrimentos, en unidades del sistema métrico decimal por 100 g. de alimento, así como por cada cantidad determinada de alimento cuyo consumo se sugiera, permitiéndose además la declaración por cada 100 kcal. utilizables;

b) el origen de la proteína del alimento;

c) indicaciones sobre su forma de preparación y conservación antes y después de abrir el envase;

d) si el alimento no contiene leche de vaca, podrá agregarse la leyenda «no contiene leche de vaca».

Artículo 29.2.38. - En la rotulación deberá figurar en un lugar bien visible y con letras de tamaño mayor de 2 mm. la siguiente advertencia: «la leche materna es el alimento ideal para el lactante y es de calidad superior a esta fórmula - este producto deberá suministrarse sólo por indicación médica».

Artículo 29.2.39. - Queda prohibido el empleo de los términos «maternizada», «sucedáneos de la leche humana», «humanizada» o expresiones similares para referirse a estos alimentos.

Artículo 29.2.40. - Se prohíbe la inserción en el envase o en la rotulación de imágenes de lactantes u otras así como de textos que pueden idealizar la utilización de las fórmulas para lactantes.

Artículo 29.2.41. - Los alimentos complementarios definidos en el artículo 29.1.31. deberán satisfacer los siguientes requisitos:

a) sólo podrán contener los componentes adecuados para la edad del niño a que están destinados;

b) las materias primas deberán satisfacer las máximas condiciones de calidad;

c) los alimentos terminados deberán estar exentos de hormonas, antibióticos y el contenido de sustancias residuales biológicas deberá ser inferior al límite máximo tolerable de las mismas;

d) ni el alimento terminado ni sus componentes podrán ser tratados con radiaciones ionizantes;

e) sólo podrán contener los aditivos autorizados en el presente título;

f) deberán tener un contenido de vitaminas y minerales en la cantidad requerida para cumplir con las exigencias establecidas en el artículo 29.2.27. del presente Título;

g) la densidad calórica mínima que deberán tener estos alimentos es de 2 kcal. por g.;

h) el contenido en proteínas deberá aportar del 10 al 15% de las calorías totales del alimento sobre la base del extracto seco y dicha proteína deberá tener una calidad nutricional adecuada evaluada según lo establecido en el anexo I del presente título;

i) el contenido en grasas deberá aportar del 20 al 40% de la energía total del alimento;

j) el contenido de ácido linoleico no deberá ser menor de 300 mg. por 100 kcal. utilizables;

k) el contenido en fibra alimentaria no podrá ser superior a 5 g. por 100 g. de alimento.

Artículo 29.2.42. - Los alimentos complementarios para lactantes de 6 meses y más y niños de corta edad «podrán ser»:

a) -a base de cereales;

b) -a base de leguminosas, con excepción de las habas (Viciafaba L.) cuya inclu-

sión en alimentos de este tipo no se permite por el peligro del favismo, ya que el tratamiento térmico no inactiva los principios tóxicos vicina y covicina;

c) -a base de hortalizas, carnes, huevos, frutas etc., pudiendo presentarse en forma de pasta, polvo, puré etc.

Artículo 29.2.43. - En la rotulación de estos alimentos deberá figurar en letras bien visibles, mayores de 2 mm. la siguiente advertencia específica: Suministrar por indicación médica.

Artículo 29.2.44. - En la rotulación se deberá consignar las materias primas utilizadas, el valor energético del alimento expresado en kcal por cien gramos del producto listo para consumir o por la porción aconsejada de consumo así como el valor mineral y vitamínico del mismo.

Artículo 29.2.45. - Si se trata de preparaciones sólidas que deban utilizarse previa disolución o suspensiones en agua u otro medio adecuado, deberá incluirse en la rotulación las instrucciones de preparaciones.

Disposiciones generales para alimentos adicionados de nutrientes.

Artículo 29.2.46. - Se permite la adición de nutrientes que se encuentran en la lista del Anexo I del Decreto No. 413/97 de 24 de noviembre de 1997. Dosis Diaria Admisible (DDA). Las cantidades de nutriente o nutrientes a adicionar a estos alimentos oscila entre un 15% y un 100% de la Dosis Diaria Admisible. Dicha cantidad deberá estar contenida en la porción diaria o en la cantidad a ingerir recomendada del alimento en cuestión.

Artículo 29.2.47. - Los nutrientes adicionados deberán:

a) Ser estables en el alimento en cuestión en las condiciones habituales de almacenamiento, distribución, expendio y consumo y presentar una adecuada biodisponibilidad;

b) No presentar incompatibilidad con ninguno de los componentes del alimento ni con otro nutriente adicionado;

c) Los compuestos vitamínicos y minerales a utilizar deben estar en la correspondiente lista positiva del Codex Alimentario (Ultima versión).

Artículo 29.2.48. - Estos alimentos deberán rotularse como "Alimento dietético adicionado con ...", seguido del nombre del nutriente o los nutrientes adicionados. La rotulación deberá mencionar la cantidad del nutriente adicionado en unidades del Sistema Métrico Decimal por 100 g. ó 100 cc. del alimento pronto para consumo. Opcionalmente podrá también consignarse la dosis diaria admisible para cada nutriente adicionado y/o el porcentaje de la dosis diaria admisible para cada nutriente adicionado que se cubre con la porción del alimento que se recomienda ingerir diariamente. Se prohíbe toda indicación terapéutica en relación a los mismos.

Artículo 29.2.49. - En la rotulación de estos alimentos deberá consignarse la o las siguientes advertencias específicas:

a) "Debe tenerse en cuenta que en la alimentación existen otras fuentes de estos nutrientes".

b) "Se recomienda a las mujeres en edad reproductiva que busquen embarazo y a las embarazadas no consumir más de 1500 microgramos (5000 UI) diarios de vitamina A, porque su exceso puede resultar teratogénico" en el caso específico de que el alimento sea adicionado de vitamina A en su forma activa (retinol y sus ésteres);

c) "Estos alimentos no han sido formulados para niños menores de 36 meses", en el caso que el alimento en cuestión no contemple los niveles de adición de nutrientes de los alimentos para este grupo, definidos en los artículos 29.2.27. y 29.2.41. literal c).

Artículo 29.2.50. - En la propaganda de estos alimentos deberán figurar las mismas advertencias específicas mencionadas en el artículo 29.2.49.

ANEXO I
PATRON PARA EVALUAR LA CALIDAD PROTEICA DE ALIMENTOS

Aminoácidos (*)	Lactantes	Preescolares	Escolares	Adultos
Histidina	26	19	19	16
Isoleucina	46	28	28	13
Leucina	93	66	44	19
Lisina	66	58	44	16
Metionina + cistina	42	25	22	17
Fenilalanina + tirosina	72	63	22	19
Treonina	43	34	28	9
Triptofano	17	11	9	5
Valina	55	35	25	13

(*) mg. de aminoácidos por g. de proteína cruda

VALORES DE LA DIGESTIBILIDAD REAL DE LAS PROTEINAS EN EL HUMANO

Huevo	97
Trigo refinado	96
Leche, queso	95
Carne, pescado	94
Arroz pulido	88
Harina de avena	86
Trigo entero	86
Maíz	85

Fuente: Necesidades de energía y de proteínas. Informe de una Reunión Consultiva Conjunta FAO/OMS/UNU de Expertos.

Serie de Informes Técnicos Nº 724. Organización Mundial de la Salud, Ginebra, 1985.

ANEXO II

Aditivo	Alimentos a los que se puede agregar	Límite máximo permitido
Acido acético	Alimentos infantiles enlatados	Nse
Acido cítrico	Alimentos infantiles basados en cereales	25g/Kg
	Alimentos infantiles enlatados	15 g/Kg
	Fórmulas para lactante	Nse
Acido láctico	Alimentos infantiles basados en cereales	15 g/Kg
	Alimentos infantiles enlatados	2 g/Kg
	Fórmulas para lactante	Nse
Ascorbato de potasio	Alimentos infantiles enlatados	500 mg/Kg expresado como ácido
	Alimentos infantiles basados en cereales	500 mg/Kg expresado como ácido
Ascorbato de sodio	Alimentos infantiles enlatados	500 mg/Kg expresado como ácido
	Alimentos infantiles basados en cereales	500 mg/Kg expresado como ácido
Bicarbonato de potasio	Alimentos infantiles basados en cereales	Nse
	Alimentos infantiles enlatados	Nse
	Fórmulas para lactantes	Nse
Bicarbonato de sodio	Alimentos infantiles basados en cereales	Nse
	Alimentos infantiles enlatados	Nse
Carbonato de calcio	Alimentos infantiles basados en cereales	Nse
Carbonato de potasio	Fórmulas para lactantes	Nse
Carbonato de sodio	Alimentos infantiles enlatados	Nse
	Fórmulas para lactantes	Nse
Carragenato	Fórmulas para lactantes a base de aminoácidos	1 g/Kg
	Fórmulas para lactantes a base de leche de vaca	30mg/Kg
	Fórmulas para lactantes a base de proteínas hidrolizadas	1 g/Kg
	Fórmulas para lactantes a base de soya	30mg/Kg
Etilvainillina	Alimentos infantiles basados en cereales	70 mg/kg de alimento listo para consumir
	Alimentos infantiles enlatados	70 mg/kg de alimento listo para consumir
Extracto de vainilla	Alimentos infantiles basados en cereales	Nse
	Alimentos infantiles enlatados	Nse
Goma de algarrobo	Alimentos infantiles basados en cereales	2 g/kg
	Alimentos infantiles enlatados	2 g/kg
	Fórmula para lactantes	1 g/kg
Goma guar	Fórmula para lactantes	1 g/kg
Hidróxido de calcio	Fórmula para lactantes	Nse
Hidróxido de sodio	Fórmula para lactantes	Nse
Lecitinas	Alimentos infantiles basados en cereales	15 g/kg
	Alimentos infantiles enlatados	5 g/kg
	Fórmulas para lactante	5 g/kg
Mono y diglicéridos	Alimentos infantiles basados en cereales	15 g/kg
	Fórmulas para lactante	4 g/kg
Palmitato de ascorbilo	Alimentos infantiles basados en cereales	200 mg/kg de grasa
	Alimentos infantiles enlatados	200 mg/kg de grasa
	Fórmulas para lactante	10 mg/l de alimento listo para consumir
Pectinas	Alimentos infantiles basados en frutas	10 g/kg
Tocoferoles	Alimentos infantiles basados en cereales	300 mg/kg de grasa
	Alimentos infantiles enlatados	300 mg/kg de grasa
	Fórmulas para lactante	10 mg/l de alimento listo para consumir
Vainilla	Alimentos infantiles basados en cereales	70 mg/kg de alimento listo para consumir
	Alimentos infantiles enlatados	70 mg/kg de alimento listo para consumir

ANEXO III
NIVEL DE ENRIQUECIMIENTO PARA ALIMENTOS DE USO MEDICINAL

Vitamina A	600 ug equivalentes de retinol
Vitamina D	2.5 ug ó 100 Unidades Internacionales
Vitamina E	10 mg
Vitamina C	30 mg
Tiamina	0.8 mg
Riboflavina	1.2 mg
Niacina	11 mg
Vitamina B6	2 mg
Vitamina B12	1 ug
Acido fólico	200 ug
Calcio	500 mg
Cobre	1.5 mg
Fósforo	500 mg
Hierro	16 mg
Iodo	140 ug
Magnesio	350 mg
Zinc	6 mg

Cuando un alimento de uso medicinal se presente como sustitivo de todas las comidas de un día, la ingesta diaria deberá contener al menos el 100% de las cantidades de vitaminas y minerales especificadas en este anexo. Cuando un alimento de uso medicinal se presente como sustitutivo de una sola comida, las cantidades de vitaminas y minerales serán del orden del 25 al 33% de lo especificado más arriba, según que el número recomendado de porciones diarias sea de 4 ó 3 respectivamente.

Fuente: Comisión del Codex Alimentarius. ALINORM 92/26, 1991.

.-.-.-.-.-.-.

CAPITULO XXX
ALIMENTOS VARIOS
Sección I
POLVOS PARA PREPARAR ALIMENTOS
Definiciones para polvos para preparar alimentos.

Artículo 30.1.1. - Polvos o mezclas para preparar postres. Son los productos en forma de polvo que por disper-

sión en agua y/o leche, con o sin el agregado de edulcorantes nutritivos, huevos o yemas, permiten la preparación de postres de fantasía o tipo: chantilly, mousse, flan, postres helados, etc.

Artículo 30.1.2. - Polvos o mezclas para preparar salsas. Son los productos en forma de polvos, que por dispersión en agua, leche o caldo, u otros ingredientes, solos o combinados, permiten la obtención de la preparación correspondiente.

Artículo 30.1.3. - Polvos o mezclas para preparar refrescos o bebidas con sabores frutales. Son los productos en forma de polvos, constituidos por azúcares saborizados que por dispersión en agua, leche o jarabes permiten obtener las preparaciones correspondientes.

Artículo 30.1.4. - Polvos para preparar tortas, bizcochuelos, tartas y otros productos de repostería. Son las mezclas que por el agregado de agua y/o leche, con o sin el agregado de huevos o yemas, aceites o grasas comestibles, con o sin el agregado de azúcares, permiten la obtención de la preparación culinaria correspondiente, luego de su horneado.

Artículo 30.1.5. - Puré de papas instantáneo o puré de papas deshidratado. Es el producto obtenido por deshidratación de papas limpias, sanas, peladas y cocidas, adicionadas o no de grasas comestibles.

Artículo 30.1.6. - Puré de hortalizas instantáneo o puré de hortalizas deshidratado. Es el producto similar al puré de papas instantáneo que es obtenido a partir de hortalizas limpias y sanas, solas o en mezclas. En este último caso deberá consignarse en el rótulo el nombre y la proporción en la mezcla de las hortalizas empleadas.

Disposiciones generales para polvos para preparar alimentos.

Artículo 30.1.7. - Los polvos para preparar postres a los que no les corresponda una denominación específica conocida, podrán rotularse con nombre fantasía, siempre que el mismo no induzca a error o engaño al consumidor respecto a la verdadera naturaleza del producto obtenido.

Artículo 30.1.8. - Los polvos o mezclas para preparar postres pueden estar constituidos por los siguientes ingredientes:

a) harina, almidones y/o féculas, modificados o no;
b) azúcares;
c) grasas animales o vegetales;
d) leche deshidratada, entera o descremada y sus derivados deshidratados;
e) maltodextrinas;
f) huevo y/o yema deshidratados;
g) caseinato de sodio o calcio;
h) sal;
i) cacao, chocolate;
j) frutas secas, deshidratadas o confitadas;
k) coco;
l) gelatina y otros gelificantes autorizados.

Se permite en estos productos el empleo de los aditivos alimentarios autorizados en la lista positiva de este reglamento y los aditivos aromatizantes y colorantes comprendidos en las listas generales respectivas.

Artículo 30.1.9. - La humedad de la mezcla de polvos no debe superar el 10%.

Artículo 30.1.10. - Todos los productos definidos anteriormente, deberán rotularse con la denominación: «polvo para preparar ...» seguido del nombre fantasía o de acuerdo al tipo de postre que imitan, utilizando en este caso la expresión «tipo ...». Si contienen aromatizantes con sabor a frutas secas o frescas, debe constar en el rótulo la expresión «sabor a ...» seguido del nombre del producto que se imita, con caracteres de igual tamaño. En tal caso no se admitirán las representaciones gráficas relativas a frutas.

Artículo 30.1.11. - Los polvos o mezclas para preparar salsas pueden estar constituidos por los siguientes componentes:

a) harinas, almidones o féculas;
b) leche descremada o entera, en polvo;
c) aceites vegetales hidrogenados;
d) hidrolizados proteicos de soja;
e) extracto de levadura;
f) sal, especias y vegetales deshidratados;
g) aditivos alimentarios de la lista positiva y los aditivos aromatizantes y colorantes de las listas generales excepto los colorantes artificiales;
h) otros ingredientes deshidratados.

La humedad de la mezcla de polvos no excederá el 10%.

Artículo 30.1.12. - Los polvos o mezclas para preparar bebidas con sabores frutales pueden ser agregados de aditivos comprendidos en la lista positiva y aromatizantes y colorantes de las listas generales de este reglamento. Se deben denominar «polvo para preparar refresco sabor ...» seguido del nombre que corresponda. Deberá consignarse además de la forma de preparación, en lugar visible, el volumen de bebida obtenido por disolución del contenido de la unidad de venta.

Artículo 30.1.13. - Los polvos para preparar tortas, bizcochuelos, tartas y otros productos de repostería pueden contener los ingredientes descriptos en el artículo 30.1.8., los aditivos comprendidos en la lista positiva y los colorantes y aromatizantes de las listas generales correspondientes a excepción de los colorantes artificiales.

Disposiciones particulares para polvos para preparar alimentos.

Artículo 30.1.14. - El puré de papas instantáneo deberá cumplir los siguientes requisitos:

Humedad
(100 - 105ºC) máx. 0.5% m/m
Grasas comestibles
(base seca) máx. 1% m/m

Sección II
HONGOS Y PRODUCTOS DE HONGOS
Definiciones para hongos y productos de hongos.

Artículo 30.2.1. - Con el nombre genérico de hongos o setas se entiende el tejido celular de plantas acotiledóneas comestibles frescas o procesadas (Basidiomicetos, Himenomicetos y Gasteromicetos).

Artículo 30.2.2. - Los hongos comestibles de crecimiento espontáneo corresponden a los tres géneros siguientes:

a) género Boletus, hongo con sombrero carnoso de color marrón, pardo o amarillo claro, de pie más o menos cilíndrico y grueso; la cara interior del sombrero se caracteriza por poseer numerosos poros, correspondientes cada uno a un tubo;

b) género Psalliota, hongo con sombrero carnoso blanco, de pie más o menos cilíndrico blanco, la cara interior del sombrero posee numerosas láminas libres de color rosado en el centro y pardo en el exterior;

c) género Lactarius, hongos con sombrero deprimido en el centro, de pie quebradizo y hueco, de color amarillo anaranjado.

Artículo 30.2.3. - Champignon. Es el hongo de cultivo correspondiente a la especie Agaricus campestris (Psalliota).

Disposiciones generales para hongos y productos de hongos.

Artículo 30.2.4. - Los hongos que se expendan en el comercio deberán encontrarse en perfecto estado de conservación, sin larvas, insectos ni gusanos.

Cada especie deberá venderse por separado y si son frescos, sin división o fraccionamiento en trozos que impidan su reconocimiento.

Se deberá cuidar especialmente que sólo correspondan a especies comestibles.

Se admite en los productos frescos:

Cenizas en hongos
recolectados (base seca) máx. 1% m/m
Cenizas en hongos
cultivados (base seca) máx. 0.3% m/m

Disposiciones particulares para hongos y productos de hongos.

Artículo 30.2.5. - Los diversos productos de hongos que se preparen y encuentren en el comercio deben cumplir las siguientes exigencias de composición, expresadas en productos terminados:

	Humedad m/m. Máx.	Sal m/m. Mín.	Cenizas m/m. Máx.	Acidez m/m. Mín.
Hongos secos	12%		2%	
Hongos liofilizados	6%			
Hongos secos en polvo	9%		2%	
Pickles de hongos		2.5%		1.3% como ácido acético
Hongos encurtidos		3%		1.3% como ácido láctico
Hongos en conserva		2.0%		
Extracto de hongos y conc. de hongos	9%	5.0%		

Artículo 30.2.6. - El peso escurrido de los hongos en conserva, no será inferior a 50% del peso del envase lleno con agua destilada a 20ºC. Si se trata de salsa de hongos este valor no será inferior a 27.5%.

Sección III
PLATOS PREPARADOS
Definiciones para platos preparados.

Artículo 30.3.1. - Se entiende por platos preparados los productos obtenidos por la realización de una o varias operaciones culinarias en ingredientes alimentarios de origen vegetal o animal, que luego de ser envasados al vacío o no, con o sin la presencia de gases inertes y sometidos a un tratamiento autorizado de conservación, se destinan a ser consumidos como tales, luego de ser descongelados o de que se realice en ellos una preparación complementaria.

Se reconoce, entre otros, los siguientes tipos:

a) Platos preparados ya cocidos, no necesitan tratamiento posterior, salvo la descongelación, si corresponde, o el calentamiento;

b) Platos preparados sin cocción, ni tratamiento térmico, listos para consumir;

c) Platos preparados no cocidos, que deben ser sometidos a cocción antes de su consumo (semipreparados).

Artículo 30.3.2. - Los productos comprendidos en el artículo anterior inciso a) pueden ser de las siguientes clases:

a) Conservas vegetales, cárnicas o mixtas;

b) Platos de consumo inmediato, por lo cual deben conservase en refrigeración o a temperatura superior a 65ºC medida en la zona central del producto. Deben expenderse el día de su elaboración;

c) Platos preparados congelados, son los sometidos a los tratamientos definidos en los artículos 1.3.4. y 1.3.5., adecuadamente envasados y conservados.

Disposiciones particulares para platos preparados.

Artículo 30.3.3. - Los productos con las características de artículo 30.3.1. b) pueden ser de dos clases:

a) Conservados en refrigeración o congelados;

b) Alimento de humedad intermedia (AHI).

Artículo 30.3.4. - Los alimentos del tipo definido en el artículo 30.3.1. c) se deben:

a) Conservar en refrigeración (plazo máximo 5 días), se incluye los productos definidos en el Capítulo XX;

b) Se deben conservar por congelación (platos semipreparados congelados).

Artículo 30.3.5. - Los platos preparados deben ser elaborados en establecimientos habilitados por la Dirección de Bromatología. Deben expenderse envasados y debidamente rotulados, pudiendo los ingredientes expresarse individualmente o por grupos genéricos.

Artículo 30.3.6. - En el rótulo de los platos preparados deberá constar en forma clara el procedimiento al que debe ser sometido antes de ser consumido, así como las condiciones de almacenamiento hasta el momento del consumo.

Artículo 30.3.7. - Los ingredientes y la materia prima empleada serán aptos para el consumo y manejados en perfectas condiciones de higiene.

Artículo 30.3.8. - Se prohíbe la descongelación de platos preparados congelados antes de su venta. Sólo se permite la descongelación o el fraccionamiento de los platos preparados congelados cuando vayan a ser consumidos, ya sea en un restaurante, comedor colectivo o en el hogar.

Sección IV
PRODUCTOS DE COPETIN
Definiciones para productos de copetín.

Artículo 30.4.1. - Con el nombre genérico de productos de copetín se entiende los productos listos para el consumo que se ingieren como aperitivo o como una comida ligera y que se elaboran con ingredientes de diverso origen vegetal (cereales, leguminosas, frutas y hortalizas) o animal (carnes y pescados) mediante variados procesos tecnológicos. Pueden denominarse con nombres fantasía.

Artículo 30.4.2. - Productos de copetín extruídos. Son aquellos elaborados con mezclas de harinas, sémolas, almidones o féculas, adicionados de otros ingredientes y de aditivos de la lista general de aditivos alimentarios de este reglamento, que se empastan con agua, se cocinan y se forman a presión en una matriz. Pueden ser luego:

a) Inflados (aereados) si el producto sobrecalentado que sale a presión de la matriz del extrusor sufre la vaporización instantánea de la humedad;

b) b) Secados;

c) Fritos en aceite o grasa comestible a alta temperatura:

d) Adicionados de los aditivos saborizantes y colorantes de las listas generales de este título.

Artículo 30.4.3. - Productos de copetín panificados. Son los productos panificados y de galletería que se presentan con forma variada y contienen diversos ingredientes (quesos, panceta, vegetales y otros) especias, condimentos y aditivos colorantes y aromatizantes de las listas generales de este reglamento, a fin de conferirles un sabor particular.

Artículo 30.4.4. - Productos de copetín a base de frutos secos. Son los preparados con frutos secos limpios y sanos (maníes, almendras, castañas, pistachos y otros) pelados, fritos o tostados, salados o ahumados, recubiertos por mezclas saborizantes o por pastas con diversos ingredientes (almidones, dextrinas, azúcares y otros).

Artículo 30.4.5. - Productos de copetín fritos. Son los productos obtenidos por fritura de hortalizas (papas, nabo) y frutas (manzanas desecadas), cortadas en rebanadas finas (chips), bastones o de distintas formas, adicionadas de aditivos de la lista positiva y saborizadas o no con especias, condimentos y aromatizantes de la lista general de este reglamento.

Este grupo comprende además, los productos de imitación, preparados a partir de papa deshidratada, féculas o almidones nativos o modificados, gluten de trigo y aceites comestibles. La pasta preparada es formada y cortada, ya sea por laminado o extrusión, secada, fritada en aceites o grasas comestibles y agregada o no de aditivos saborizantes y colorantes de las listas generales de este reglamento.

Disposiciones particulares para productos de copetín.

Artículo 30.4.6. - Los productos que se detallan deben presentar las siguientes características:

Productos de copetín	Humedad	Aflatoxinas	Acidos grasos libres, en materia grasa.	Indice de peróxido, en materia grasa.
Panificados	Máx. 5% m/m.	-	-	-
A base de frutos secos	-	Máx. 0.03 mg/kg.	-	-
Fritos	Máx. 5% m/m.	-	Máx. 1%	Máx. 15 meq.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nº INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Lím. Máx. (mg/kg)
355	Acido adípico	Polvos para refrescos	Nse
400	Acido algínico	Polvos para refrescos	100
400	Acido algínico	Polvos para salsas	5000
300	Acido ascórbico (1-)	Puré de hortalizas instantáneo	40
300	Acido ascórbico (1-)	Productos de copetín	200
300	Acido ascórbico (1-)	Productos de hongos	Nse
300	Acido ascórbico (1-)	Polvos para preparar alimentos	Nse
330	Acido cítrico	Polvos para refrescos	Nse
330	Acido cítrico	Productos de hongos	Nse
330	Acido cítrico	Productos de copetín	Nse
330	Acido cítrico	Polvos para salsas	Nse
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Productos de hongos	Nse
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Puré de hortalizas instantáneo	40
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Polvos para preparar alimentos	Nse
297	Acido fumárico	Polvos para refrescos	Nse
620	Acido glutámico (1 (+)-)	Alimentos rebozados	Nse
620	Acido glutámico (1 (+)-)	Polvos para salsas	Nse
620	Acido glutámico (1 (+)-)	Productos de copetín	Nse
626	Acido guanílico	Productos de copetín	Nse
626	Acido guanílico	Polvos para salsas	Nse
630	Acido inosínico	Productos de copetín	Nse
630	Acido inosínico	Polvos para salsas	Nse
270	Acido láctico (l-) (d-) (dl-)	Productos de hongos	Nse
270	Acido láctico (l-) (d-) (dl-)	Productos de copetín	Nse
296	Acido málico (dl-)	Polvos para refrescos	Nse
353	Acido metatártico	Polvos para refrescos	Nse
334	Acido tartárico (l+-)	Polvos para refrescos	Nse
406	Agar	Polvos para salsas	5000
406	Agar	Polvos para refrescos	100
406	Agar	Alimentos rebozados	5000
541i	Aluminio y sodio fosfato ácido de	Polvos para tortas	Nse
541i	Aluminio y sodio fosfato ácido de	Alimentos rebozados	1000P2O5
503ii	Amonio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Alimentos rebozados	Nse
403	Amonio, alginato de	Polvos para refrescos	100
403	Amonio, alginato de	Polvos para salsas	5000
403	Amonio, alginato de	Hongos en conservas	5000
503i	Amonio, carbonato de	Alimentos rebozados	Nse
305	Ascorbilo estearato de	Puré de hortalizas instantáneo	40
305	Ascorbilo estearato de	Productos de copetín	200
304	Ascorbilo palmitato de	Alimentos rebozados	1000
304	Ascorbilo palmitato de	Productos de copetín	200
304	Ascorbilo palmitato de	Puré de hortalizas instantáneo	40
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Puré de hortalizas instantáneo	150

320	Butilhidroxianisol, BHA	Puré de hortalizas instantáneo	40
320	Butilhidroxianisol, BHA	Productos de copetín	200
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Puré de hortalizas instantáneo	40
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Productos de copetín	200
404	Calcio alginato de	Polvos para refrescos	100
404	Calcio alginato de	Polvos para salsas	5000
404	Calcio alginato de	Hongos en conservas	5000
302	Calcio ascorbato de	Polvos para preparar alimentos	Nse
302	Calcio ascorbato de	Puré de hortalizas instantáneo	40
302	Calcio ascorbato de	Productos de hongos	Nse
629	Calcio guanilato de	Productos de copetín	Nse
629	Calcio guanilato de	Productos de copetín	Nse
629	Calcio guanilato de	Polvos para salsas	Nse
633	Calcio inosinato de	Polvos para salsas	Nse
633	Calcio inosinato de	Productos de copetín	Nse
327	Calcio lactato de	Productos de copetín	Nse
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para refrescos	Nse
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	Productos de copetín	Nse
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para salsas	Nse
341iii	Calcio, -(tri) fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Alimentos rebozados	1000P2O5
466	Carboximetilcelulosa sódica	Alimentos rebozados	5000
466	Carboximetilcelulosa sódica	Polvos para refrescos	100
466	Carboximetilcelulosa sódica	Polvos para salsas	5000
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Polvos para refrescos	100
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Polvos para salsas	5000
414	Goma arábiga, goma acacia	Polvos para salsas	5000
414	Goma arábiga, goma acacia	Polvos para refrescos	200
414	Goma arábiga, goma acacia	Productos de copetín	Nse
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Productos de copetín	Nse
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Alimentos rebozados	5000
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Polvos para salsas	5000
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Polvos para refrescos	200
412	Goma guar	Polvos para refrescos	200
412	Goma guar	Productos de copetín	Nse
412	Goma guar	Polvos para salsas	5000
412	Goma guar	Alimentos rebozados	5000
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Polvos para refrescos	200
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Productos de copetín	Nse
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Polvos para salsas	5000
413	Goma tragacanto, adragante	Polvos para salsas	5000
413	Goma tragacanto, adragante	Polvos para refrescos	200
415	Goma xantano o xántica	Alimentos rebozados	5000
415	Goma xantano o xántica	Polvos para salsas	1000
415	Goma xantano o xántica	Productos de copetín	Nse
415	Goma xantano o xántica	Polvos para refrescos	200
463	Hidroxipropil celulosa	Polvos para salsas	5000
463	Hidroxipropil celulosa	Alimentos rebozados	5000
465	Metiletilcelulosa	Alimentos rebozados	5000
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Puré de hortalizas instantáneo	5000
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Polvos para preparar alimentos	1000
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Alimentos rebozados	5000
311	Octil galato	Productos de copetín	200
430	Polioxietilen (8) estearato de	Polvos para preparar alimentos	5000
435	Polioxietilén (20) sorbitán monoestearato de	Polvos para preparar alimentos	5000
432	Polioxietilén (20) sorbitán monolaurato de	Polvos para preparar alimentos	5000
433	Polioxietilén (20) sorbitán monooleato de	Polvos para preparar alimentos	5000
434	Polioxietilén (20) sorbitán monopalmitato de	Polvos para preparar alimentos	5000
436	Polioxietilén (20) sorbitán triestearato de	Polvos para preparar alimentos	5000
357	Potasio adipato de	Polvos para refrescos	Nse
402	Potasio alginato de	Polvos para salsas	5000
402	Potasio alginato de	Polvos para refrescos	100
402	Potasio alginato de	Hongos en conservas	5000
303	Potasio ascorbato de	Productos de copetín	200

303	Potasio ascorbato de	Productos de hongos	Nse
303	Potasio ascorbato de	Puré de hortalizas instantáneo	40
303	Potasio ascorbato de	Polvos para preparar alimentos	Nse
228	Potasio bisulfito de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2
501ii	Potasio carbonato ácido, potasio bicarbonato	Polvos para preparar alimentos	Nse
501ii	Potasio carbonato ácido, potasio bicarbonato	Alimentos rebozados	Nse
501i	Potasio carbonato de	Polvos para preparar alimentos	Nse
501i	Potasio carbonato de	Alimentos rebozados	Nse
450iv	Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de	Polvos para preparar alimentos	200P2O5
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Productos de copetín	5000
317	Potasio eritorbato de	Polvos para preparar alimentos	Nse
317	Potasio eritorbato de	Productos de hongos	Nse
317	Potasio eritorbato de	Puré de hortalizas instantáneo	40
628	Potasio guanilato de	Polvos para salsas	Nse
632	Potasio inosinato de	Polvos para salsas	Nse
632	Potasio inosinato de	Productos de copetín	Nse
326	Potasio lactato de	Productos de hongos	Nse
326	Potasio lactato de	Productos de copetín	Nse
351	Potasio malatos de	Polvos para refrescos	Nse
224	Potasio metabisulfito de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Productos de copetín	Nse
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Polvos para refrescos	Nse
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Polvos para salsas	Nse
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Productos de copetín	5000
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Alimentos rebozados	1000P2O5
622	Potasio, -(mono) glutamato de	Polvos para salsas	Nse
622	Potasio, -(mono) glutamato de	Alimentos rebozados	Nse
622	Potasio, -(mono) glutamato de	Productos de copetín	Nse
225	Potasio, sulfito de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Polvos para refrescos	Nse
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Alimentos rebozados	1000P2O5
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Productos de copetín	Nse
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para salsas	Nse
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para refrescos	Nse
340iii	Potasio, (tri) ortofosfato de	Productos de copetín	5000
310	Propil galato	Productos de copetín	200
356	Sodio adipato de	Polvos para refrescos	Nse
401	Sodio alginato de	Polvos para salsas	5000
401	Sodio alginato de	Polvos para refrescos	100
301	Sodio ascorbato de	Puré de hortalizas instantáneo	40
301	Sodio ascorbato de	Productos de copetín	200
301	Sodio ascorbato de	Productos de hongos	Nse
301	Sodio ascorbato de	Polvos para preparar alimentos	Nse
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Alimentos rebozados	Nse
222	Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2
500i	Sodio carbonato de	Alimentos rebozados	Nse
500i	Sodio carbonato de	Polvos para preparar alimentos	Nse
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Productos de copetín	Nse
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Polvos para refrescos	Nse
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Polvos para salsas	Nse
450i	Sodio, -(di) difosfato de	Polvos para preparar alimentos	200P2O5
386	Sodio, -(di) EDTA, -(di) etilendiamino tetraacetato de	Hongos en conservas	200
386	Sodio, -(di) EDTA, -(di) etilendiamino tetraacetato de	Puré de hortalizas instantáneo	75
385	Sodio, -(di) EDTA, cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Puré de hortalizas instantáneo	75
385	Sodio, -(di) EDTA, cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Hongos en conservas	200
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di) orto (o mono) fosfato de	Productos de copetín	5000
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5' guanilato de	Productos de copetín	Nse
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5' guanilato de	Polvos para salsas	Nse
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5' inosinato de	Polvos para salsas	Nse
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5' inosinato de	Productos de copetín	Nse
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Polvos para refrescos	Nse
316	Sodio eritorbato de	Puré de hortalizas instantáneo	40
316	Sodio eritorbato de	Productos de hongos	Nse

316	Sodio eritorbato de	Polvos para preparar alimentos	Nse
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Polvos para preparar alimentos	5000
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Puré de hortalizas instantáneo	5000
325	Sodio lactato de	Productos de hongos	Nse
350	Sodio malatos de	Polvos para refrescos	Nse
223	Sodio metabisulfito de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Polvos para refrescos	Nse
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Productos de copetín	Nse
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Polvos para salsas	Nse
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Alimentos rebozados	1000P2O5
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Productos de copetín	5000
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Alimentos rebozados	Nse
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Productos de copetín	Nse
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Polvos para salsas	Nse
221	Sodio sulfito de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	Polvos para rebozados	Nse
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para refrescos	Nse
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Productos de copetín	Nse
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para salsas	Nse
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Productos de copetín	5000
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Productos de copetín	200
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Puré de hortalizas instantáneo	40

Adaptado del Reglamento Técnico "Asignación de Aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 19: Postre". Resolución Nº 54/98.

ANEXO

ASIGNACION DE ADITIVOS

CATEGORIA 19. POSTRES

Aditivo Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
19.1. POSTRES DE GELATINA (con gelatina como único formador de gel)		
19.1.1. Listos para el consumo		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,2
355	Acido Adípico	0,2
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	0,2 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Fosfato	0,2 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
19.1. POSTRES DE GELATINA (con gelatina como único formador de gel)		
19.1.1. Listos para el consumo		
	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,015
110	Amarillo ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,015
122	Azorrubina	0,01
123	Amaranto, Bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,01
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,015
131	Azul Patente V	0,015
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,015
133	Azul Brillante FCF	0,015
140i	Clorofila	quantum satis
140ii	Clorofilina	quantum satis
141i	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141ii	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0,015
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160ai	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160aii	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,001 (como Bixina)
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,015
160f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,015
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
19.1. POSTRES DE GELATINA (con gelatina como único formador de gel)		
19.1.2. Polvos para prepararlos		
Se admiten las mismas funciones que para 19.1.1; y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo. Se admite también el uso de antiaglutinantes y humectantes como se indica a continuación:		
	ANTIAGLUTINANTE/ANTIHUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	2,5
470i	Magnesio Estearato	2
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
19.2. OTROS POSTRES (con o sin gelatina, con o sin almidones, con o sin gelificantes)		
19.2.1. Listos para el consumo		
	ACIDULANTE	

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,2
355	Acido Adípico	0,2
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	0,2 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Fosfato	0,2 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
19.2. OTROS POSTRES (con o sin gelatina, con o sin almidones, con o sin gelificantes)		
19.2.1. Listos para el consumo		
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,015
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,015
122	Azorrubina	0,01
123	Amaranto, Bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,01
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,015
131	Azul Patente V	0,015
132	Indigotina/Carmin de Indigo	0,015
133	Azul Brillante FCF	0,015
140i	Clorofila	quantum satis
140ii	Clorofilina	quantum satis
141i	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141ii	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0,015
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160ai	Beta-Caroteno (sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160aii	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,001 (como Bixina)
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8' Carotenal	0,015
160f	Ester Metilico Etílico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	0,015
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,05
201	Sodio Sorbato	0,05 como ác. sórbico
202	Potasio Sorbato	0,05 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0,05 como ác. sórbico
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
19.2. OTROS POSTRES (con o sin gelatina, con o sin almidones, con o sin gelificantes)		
19.2.1. Listos para el consumo		
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
473	Esteres de ác. grasos de la Sacarosa, Sacaro esteres	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monoleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Poliexietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Poliexietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Poliexietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
450iii	Sodio-(tetra) Pirofosfato Neutro	0,3 (como P2O5)
473	Esteres de ác. grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monoleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	AGENTE DE FIRMEZA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
19.2. OTROS POSTRES (con o sin gelatina, con o sin almidones, con o sin gelificantes)		
19.2.2. Polvos para prepararlos		
Se admiten las mismas funciones que para 19.1.1; y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo. Se admite también el uso de antiaglutinante y humectantes como se indica a continuación:		
	ANTIAGLUTINANTE/ANTIHUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	2,5
470i	Magnesio Estearato	2,0
	HUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis

Sección V

DEFINICION DE REBOZADOR.

Art. 30.5.1.- Es el producto destinado a recubrir por adherencia, con o sin la ayuda de huevo líquido, diversos alimentos para su consumo luego de freír u hornear, obtenido por la mezcla de pan rallado y/o harinas adicionadas o no de otros ingredientes complementarios y de los aditivos de la lista positiva de este Reglamento y de los aromatizantes y colorantes (exceptuando los colorantes artificiales) de la lista general correspondiente.

Art. 30.5.2.- Deróganse las Ordenanzas y Decretos que se opongan al presente Reglamento.

Art. 30.5.3.- Comuníquese, etc.

Dr. Roberto Calvo, Presidente; Estela Badín, Pro Secretaria.

Colonia, 2 de febrero de 2006.

En la fecha y con Oficio Nº 99/2006 se remite a la Intendencia Municipal.